Lò vi sóng

Sách hướng dẫn sử dụng

MC32J7055H*

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 1 2015-03-05 4:33:25

Nội dung

Sử dụng hướng dẫn sử dụng này **4**

Các biểu tượng dưới đây được sử dụng trong Hướng dẫn sử dụng: 4

Các hướng dẫn an toàn **5**

Các chỉ dẫn an toàn quan trọng 5

Lắp đặt **14**

Phụ kiện 14
Vị trí lắp đặt 16
Đĩa xoay 16

Bảo trì **17**

Vệ sinh 17
Thay thế (sửa chữa) 19
Bảo quản sau môt khoảng thời gian không sử dụng 19

Hướng dẫn sử dụng nhanh **20**

Các tính năng của lò **21**

Lò 21
Bảng điều khiển 22

Sử dụng lò **23**

Nguyên tắc hoạt động của lò vi sóng 23
Kiểm tra xem lò hoạt động đúng chưa 24
Cài đặt thời gian 24
Nấu nướng/Hâm nóng 25
Các mức cài đặt công suất và thời gian 26
Điều chỉnh thời gian nấu 27
Ngừng nấu 27
Đặt chế độ tiết kiệm điện 28
Sử dụng chức năng rán mỏng 29
Hướng dẫn rán mỏng 30
Sử dụng chức năng nấu có cảm biến 32
Hướng dẫn nấu có cảm biến 33
Sử dụng chức năng nấu dinh dưỡng 36
Nấu dinh dưỡng 37
Sử dụng chức năng ủ bột/sữa chua 39
Hướng dẫn ủ bột/sữa chua 40
Sử dụng chức năng rã đông nhanh 41
Hướng dẫn rã đông nhanh 42

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 2 2015-03-05 4:33:25

Sử dụng chức năng hâm nóng/nấu nướng tự động 43
Hướng dẫn tự động hâm/nấu 44
Sử dụng đĩa chống dính 45
Sử dụng chức năng hấp thủ công 46
Đối lưu 51
Nướng 52
Chọn phụ kiện 53
Kết hợp vi sóng và nướng 53
Kết hợp vi sóng và đối lưu 55
Tắt tiếng kêu bíp 57
Sử dụng chức năng khóa an toàn đối với trẻ em 57
Sử dụng chức năng bật/tắt đĩa xoay 58

Hướng dẫn về dụng cụ nấu 59

Hướng dẫn nấu 61

Vi sóng 61
Nấu 61
Hâm nóng 66
Hâm lại các chất lỏng 66
Hâm nóng thức ăn cho trẻ em 67
Ghi chú: 67
Rã đông 70
Nướng 72
Vi sóng + Nướng 72
Đối lưu 75
Vi sóng + Đối lưu 75
Bí quyết và mẹo 78

Xử lý sự cố 79

Xử lý sự cố 79
Các mã thông tin 85

Các thông số kỹ thuật 86

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 3 2015-03-05 4:33:25

Sử dụng hướng dẫn sử dụng này

Bạn vừa mua một lò vi sóng SAMSUNG mới. Sách hướng dẫn sử dụng của bạn cung cấp thông tin giá trị cho công việc nấu nướng bằng lò vi sóng:

- Các lưu ý an toàn
- Phụ kiện và dụng cụ nấu phù hợp
- Những lời khuyên hữu ích khi nấu nướng
- Những lời khuyên cho việc nấu nướng

Các biểu tượng dưới đây được sử dụng trong Hướng dẫn sử dụng:

⚠ CẢNH BÁO

Tai nạn hoặc hành động thiếu an toàn có thể **gây thương tổn nghiêm trọng hoặc tử vong**.

⚠ KHUYẾN CÁO

Tai nạn hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tổn nhẹ cho người hoặc thiệt hại về tài sản**.

GHI CHÚ

mẹo hữu ích, khuyến nghị hoặc thông tin giúp người dùng sử dụng tốt sản phẩm.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 4 2015-03-05 4:33:26

Các hướng dẫn an toàn

CÁC CHỈ DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

ĐỌC KỸ TRƯỚC KHI DÙNG VÀ GIỮ LẠI ĐỂ THAM KHẢO VỀ SAU.

PHẢI BẢO ĐẢM LÀ BẠN LUÔN LUÔN TUÂN THỦ NHỮNG CHỈ DẪN AN TOÀN NÀY.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LÒ, BẠN PHẢI BẢO ĐẢM LÀM THEO ĐÚNG NHỮNG HƯỚNG DẪN SAU ĐÂY.

Chỉ dành cho chức năng vi sóng

CẢNH BÁO: Nếu cửa lò hoặc đệm cửa bị hỏng, lò phải ngừng hoạt động cho đến khi phần hư hỏng được thay thế bởi nhân viên sửa chữa.

CẢNH BÁO: Sẽ rất nguy hiểm nếu một người không có trình độ chuyên môn phù hợp sửa chữa hoặc bảo trì lò trong đó đòi hỏi tháo gỡ lớp vỏ bọc có chức năng bảo vệ tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng.

CẢNH BÁO: Không được hâm nóng chất lỏng và các thực phẩm khác trong hộp đậy kín vì nguy cơ gây nổ.

Vật dụng này chỉ có mục đích sử dụng trong công việc nhà và không có mục đích sử dụng như:

- khu vực nhà bếp phục vụ trong các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác;
- nhà nông;
- cho khách sử dụng tại các khách sạn, nhà nghỉ và khu vực dân cư khác;
- các khu vực phòng ngủ và ăn sáng.

CẢNH BÁO: Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không cần người lớn giám sát khi đã cung cấp những hướng dẫn đầy đủ để trẻ có thể sử dụng lò một cách an toàn và ý thức được những tai nạn có thể xảy ra nếu sử dụng không đúng cách.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 5 2015-03-05 4:33:26

Các hướng dẫn an toàn

CẢNH BÁO: Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị khiếm khuyết về thể chất, cảm giác hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể gặp phải. Không được để trẻ em chơi với thiết bị này. Không nên để trẻ em tự bảo trì và vệ sinh thiết bị, trừ khi trẻ đã đủ 8 tuổi trở lên và được giám sát chặt chẽ.

Chỉ sử dụng các dụng cụ thích hợp với lò vi sóng.

Khi hâm nóng thực phẩm trong túi giấy hoặc túi nhựa, phải thường xuyên theo dõi lò vì nguy cơ phát hỏa;

Lò vi sóng được dùng để hâm thức ăn và đồ uống. Việc sấy khô thực phẩm hay quần áo và làm ấm các tấm đệm chườm nóng, dép bông, bọt biển, vải ẩm và các vật tương tự có thể gây thương tích, bốc cháy hoặc hỏa hoạn.

Nếu có khói bốc lên (quan sát được), hãy tắt công tắc hoặc rút phích cắm điện và đóng cửa lò để dập tắt lửa.

CẢNH BÁO: Sử dụng lò vi sóng để hâm nóng đồ uống có thể gây ra hiện tượng sôi trào chậm, vì vậy cần thận trọng khi mở lon hoặc hộp đựng.

CẢNH BÁO: Phải khuấy hoặc lắc đều và kiểm tra nhiệt độ sữa hoặc thực phẩm trong bình dành cho trẻ em trước khi cho trẻ ăn để tránh bị bỏng.

Không nên luộc trứng còn nguyên vỏ hoặc hâm nóng trứng đã luộc chín trong lò vi sóng vì trứng có thể bị nổ, ngay cả khi đã tắt lò.

Phải thường xuyên vệ sinh lò và lau sạch các mảng bám thực phẩm bên trong lò.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 6 2015-03-05 4:33:26

Không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt có thể ảnh hưởng tiêu cực đến tuổi thọ của lò và còn có thể gây nguy hiểm.

Thiết bị này không được dự định để lắp đặt trong các phương tiện giao thông đường bộ, nhà lưu động hoặc những phương tiện giao thông tương tự.

Lò này không dành cho những người (bao gồm trẻ em) dị tật, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát và hướng dẫn.

Phải giám sát trẻ em để đảm bảo rằng trẻ không nghịch phá bếp.

Nếu dây cấp điện bị hư hỏng, việc thay thế phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn nhằm tránh xảy ra tai nạn.

Không dùng vòi phun nước để vệ sinh thiết bị.

Phải đặt lò này theo đúng hướng và ở đúng độ cao để có thể dễ dàng ra vào và kiểm soát khu vực.

Trước khi sử dụng lò lần đầu, bạn nên bật cho lò nấu nước trong 10 phút và sau đó hãy sử dụng.

Nếu lò phát ra tiếng động lạ, bốc mùi khét, hoặc bốc khói, hãy lập tức rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

Đặt lò vi sóng sao cho việc cắm phích điện được dễ dàng.

Lò vi sóng chỉ được dự định để sử dụng trên mặt bếp hoặc trong không gian mở; không nên sử dụng lò vi sóng đặt trong tủ hoặc không gian kín.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 7 2015-03-05 4:33:26

Các hướng dẫn an toàn

Chỉ dành cho chức năng của lò - Tùy chọn

CẢNH BÁO: Khi vận hành lò ở chế độ kết hợp, chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn vì nhiệt độ trong lò rất cao.

Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ cấp nhiệt bên trong lò.

CẢNH BÁO: Các bộ phận mà người sử dụng có thể tiếp xúc có thể sẽ bị nóng lên trong quá trình sử dụng. Trẻ em nên tránh xa lò.

Không sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước.

CẢNH BÁO: Đảm bảo là thiết bị đã được tắt điện trước khi thay bóng đèn nhằm tránh nguy cơ điện giật.

Không được sử dụng giẻ lau thô ráp hoặc bùi nhùi kim loại để lau chùi cửa kính của lò vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.

CẢNH BÁO: Thiết bị và các bộ phận mà quý vị có thể tiếp xúc sẽ nóng lên trong khi sử dụng.

Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ cấp nhiệt bên trong bếp.

Trẻ em chưa đủ 8 tuổi không được đến gần lò trừ khi được người lớn giám sát liên tục.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị khiếm khuyết về thể chất, cảm giác hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể gặp phải. Không được để trẻ em chơi với thiết bị này. Không được để trẻ em vệ sinh hoặc bảo trì cho lò mà không có sự giám sát của người lớn.

Nhiệt độ của bề mặt tiếp xúc có thể nóng lên khi lò đang hoạt động.

Cửa và mặt ngoài có thể nóng lên khi lò đang hoạt động.

Giữ thiết bị cùng dây điện của thiết bị ngoài tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 8 2015-03-05 4:33:26

Thiết bị không được dự định vận hành bằng các phương tiện như bộ định giờ ngoại vi hoặc hệ thống điều khiển từ xa rời.

An toàn chung

⚠ CẢNH BÁO

Chỉ có nhân viên đủ chuyên môn mới được phép điều chỉnh hoặc sửa chữa thiết bị.

Không được nấu các chất lỏng và thực phẩm khác đựng trong hộp kín bằng chức năng lò vi sóng.

Vì sự an toàn của bạn, không được sử dụng các dụng cụ làm vệ sinh bằng nước cao áp hoặc hơi nước.

Không được lắp đặt thiết bị này; gần lò sưởi, chất liệu dễ cháy; ở nơi ẩm thấp, trơn trượt hoặc nhiều bụi, ở nơi có ánh nắng chiếu vào trực tiếp, có nước chảy hoặc có khả năng bị rò rỉ khí đốt; trên mặt sàn không cân bằng.

Thiết bị này phải được tiếp đất theo đúng luật của địa phương và của quốc gia.

Thường xuyên lau sạch tất cả những dị vật ngoại lai như bụi bặm hoặc nước bám trên phích cắm và các tiếp điểm bằng một mảnh vải khô.

Không được kéo hoặc gập dây điện quá mức.

Trong trường hợp rò rỉ khí đốt (ví dụ như khí propane, khí LP, v.v.), bạn phải lập tức thông gió cho toàn bộ khu vực và không chạm vào phích cắm.

Không được chạm vào phích cắm khi tay ướt.

Không được tắt thiết bị bằng cách rút phích cắm ra khỏi ổ điện trong khi đang vận hành.

Không được nhét ngón tay hoặc các dị vật ngoại lai vào, Nếu bất kỳ dị vật ngoại lai nào như nước chảy vào thiết bị, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

Không được để thiết bị bị đè nén hoặc va đập quá mức.

Không được đặt lò lên trên các đồ vật mỏng manh như chậu rửa bát hoặc đồ thủy tinh.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 9 2015-03-05 4:33:26

Các hướng dẫn an toàn

Không được dùng benzen, dung môi, rượu, máy thổi hơi nước hoặc máy thổi cao áp để vệ sinh thiết bị này.

Bảo đảm là điện áp, tần suất và dòng điện giống như trong các đặc điểm kỹ thuật của sản phẩm.

Cắm đầu cắm điện vào ổ cắm điện cứng trên tường. Không sử dụng bộ tích hợp nhiều phích cắm, dây nối ngoại vi hoặc bộ chuyển đổi điện.

Không được treo dây điện trên vật thể bằng kim loại, nhét dây điện vào giữa các đồ vật và sau lưng lò.

Không được sử dụng phích cắm đã hỏng, dây điện đã hỏng hoặc ổ điện trên tường có lỗ cắm bị lờn. Nếu phích cắm hoặc dây điện bị hư hỏng, hãy liên lạc với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

Không được rót hoặc xịt nước trực tiếp lên lò.

Không được để đồ vật lên trên lò, bên trong hoặc trên cửa lò.

Không được xịt các hóa chất dễ bay hơi như thuốc diệt côn trùng lên bề mặt lò.

Không được để những vật liệu dễ cháy bên trong lò. Đặc biệt cẩn trọng khi hâm thực phẩm hoặc nước uống có rượu vì hơi rượu có thể tiếp xúc với phần nóng của lò.

Giữ trẻ cách xa cửa khi đang đóng hoặc mở vì chúng có thể va vào cửa hoặc kẹp tay vào cửa.

CẢNH BÁO: Sử dụng vi sóng để hâm nóng thức uống có thể gây ra hiện tượng sôi trào chậm, vì vậy cần thận trọng khi mở lon hoặc hộp;
Để phòng ngừa tình trạng này, LUÔN LUÔN chờ tối thiểu 20 giây sau khi lò tắt để nhiệt độ tự cân bằng.
Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi hâm nóng.

Trong trường hợp bị bỏng hơi nước, hãy làm theo các hướng dẫn SƠ CỨU sau đây:
- Ngâm vùng bị bỏng trong nước lạnh tối thiểu 10 phút.
- Đắp vùng bị bỏng bằng vải sạch và khô.
- Không được xoa kem, dầu hoặc nước rửa.

Không đặt khay hoặc rế vào nước ngay sau khi nấu ăn bởi vì khay hoặc rế có thể bị vỡ hoặc hư hỏng.

Không vận hành lò vi sóng để chiên ngập dầu bởi vì bạn không thể kiểm soát nhiệt độ dầu. Điều này có thể dẫn đến việc chất lỏng nóng sôi bất ngờ.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 10 2015-03-05 4:33:26

⚠ KHUYẾN CÁO

Chỉ sử dụng những dụng cụ thích hợp với lò vi sóng; KHÔNG ĐƯỢC sử dụng bất cứ hộp đựng nào bằng kim loại, Bát đĩa có viền vàng hoặc bạc, Que xiên, nĩa, v.v.

Tháo bỏ các dây kim loại cột miệng túi giấy hoặc túi nhựa.

Lý do: Hồ quang hoặc tia lửa điện phát sinh có thể làm hỏng lò.

Không được sử dụng lò vi sóng để sấy khô giấy tờ hoặc quần áo.

Nấu trong thời gian ngắn cho số lượng thực phẩm ít để tránh làm cho thực phẩm bị quá nóng và khét.

Không được nhúng cáp điện hoặc phích cắm vào nước và giữ cáp điện cách xa các nguồn nhiệt.

Không nên luộc trứng sống còn nguyên vỏ hoặc hâm nóng trứng đã luộc chín trong lò vi sóng vì trứng có thể bị nổ, ngay cả khi đã tắt lò; Ngoài ra không được hâm nóng các chai, lọ, hộp kín, hạt còn nguyên vỏ, cà chua, v.v.

Không được bịt kín các khe thông hơi bằng vải hoặc giấy. Nó có thể gây cháy do hơi nóng phát ra từ trong lò. Cũng có thể là lò bị nóng quá và đã tự động tắt, và sẽ không bật lên lại cho đến khi nguội hẳn.

Luôn luôn sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra khỏi lò để tránh bị phỏng.

Khuấy các chất lỏng sau khi hâm nóng được một nửa thời gian hoặc sau khi hâm xong và để nguội trong tối thiểu là 20 giây để tránh bị trào ra.

Hãy đứng cách lò khoảng một sải tay khi mở cửa để tránh bị phỏng do hơi nóng hoặc hơi nước nóng thoát ra.

Không được vận hành lò vi sóng khi không có thực phẩm bên trong. Lò vi sóng sẽ tự động tắt sau 30 phút không hoạt động vì mục đích an toàn. Chúng tôi khuyến nghị luôn luôn đặt một ly nước bên trong lò để hấp thu năng lượng vi sóng trong trường hợp lò vô tình được bật lên.

Phải lắp đặt lò theo đúng các cự ly thong thoáng được ghi trong sách hướng dẫn này.
(Xem phần lắp đặt lò vi sóng.)

Hãy cẩn thận khi nối những thiết bị điện khác với các ổ điện gần thiết bị.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 11 2015-03-05 4:33:26

Các hướng dẫn an toàn

Phải thận trọng để tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng quá mạnh. (Chỉ dành cho chức năng vi sóng)

Không tuân thủ các lưu ý an toàn sau đây có thể khiến bạn bị phơi nhiễm trước năng lượng vi sóng có hại.

A. Trong mọi trường hợp, không được tìm cách nấu khi cửa lò đang mở, phá khóa an toàn (chốt cửa) hoặc nhét bất cứ vật gì vào các lỗ khóa an toàn.

B. Không ĐƯỢC đặt bất kỳ vật gì giữa cửa lò và mặt đệm phía trước hoặc để cho thực phẩm hay rác lau chùi bám vào vành đệm cửa. Luôn lau chùi sạch sẽ cửa lò và đệm cửa lò bằng khăn ướt trước sau đó lau lại bằng khăn mềm khô.

C. Nếu lò bị hư hỏng, KHÔNG ĐƯỢC sử dụng lò cho đến khi được nhân viên kỹ thuật đủ trình độ chuyên môn do nhà sản xuất huấn luyện sửa chữa. Điều cực kỳ quan trọng là phải đảm bảo cửa lò luôn đóng kín và không được làm hư hỏng các bộ phận:

1) Cửa (vênh)

2) Bản lề cửa (gãy hoặc lỏng)

3) Đệm cửa và bề mặt tiếp xúc

D. Người không chuyên môn không được sửa chữa hoặc điều chỉnh lò ngoại trừ nhân viên kỹ thuật đã được nhà sản xuất huấn luyện.

Samsung sẽ tính phí sửa chữa khi thay thế một phụ kiện hoặc sửa một lỗi thẩm mỹ nếu khách hàng đã làm hỏng thiết bị và/hoặc làm hỏng hay mất mát phụ kiện. Các hạng mục trong quy định này gồm có:

A. Làm móp, trầy xước hoặc hỏng cửa, tay cầm, tấm bên ngoài hoặc tảng điều khiển.

B. Làm vỡ hoặc mất khay, con lăn dẫn hướng, đế xoay hoặc vỉ lò.

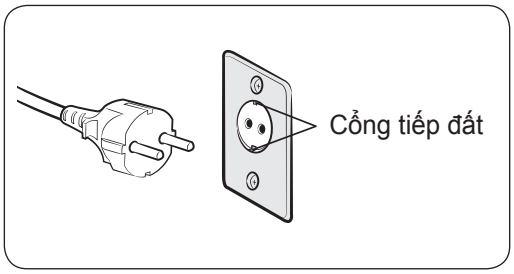
- Chỉ sử dụng lò theo đúng mục đích sử dụng dự định được mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này. Những cảnh báo và hướng dẫn an toàn quan trọng trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này không đảm bảo đề cập đến mọi hoàn cảnh và tình huống có thể xảy ra. Bạn có trách nhiệm vận dụng lý trí và sự cẩn trọng của bản thân khi lắp đặt, bảo dưỡng, và vận hành thiết bị.
- Vì những hướng dẫn vận hành sau đây đề cập đến nhiều mẫu sản phẩm khác nhau, những tính năng của lò vi sóng của bạn có thể khác biệt đôi chút so với phần mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này và không phải tất cả các cảnh báo đều có thể áp dụng. Nếu bạn có bất kỳ câu hỏi hoặc mối quan ngại nào, xin vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất hoặc tìm sự hỗ trợ và thông tin trực tuyến tại trang web: www.samsung.com.
- Lò vi sóng này có hỗ trợ hâm nóng thực phẩm. Lò chỉ dành cho việc sử dụng trong gia đình. Không được nung nóng bất cứ loại vải hoặc nệm nào có cấu trúc dạng sợi, vì có thể gây phỏng và hỏa hoạn. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về những thiệt hại do việc sử dụng thiết bị không đúng cách gây ra.
- Không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt và gây ảnh hưởng không tốt đến tuổi thọ của thiết bị và còn có thể gây nguy hiểm.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 12 2015-03-05 4:33:26

Phương pháp nối đất

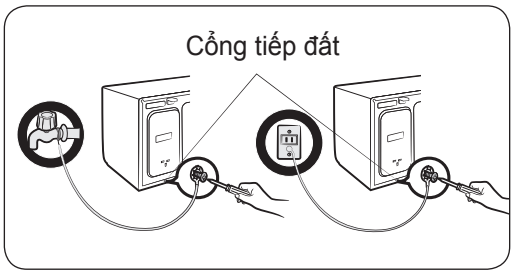
Nối đất để bảo đảm an toàn.

Dây tiếp đất ngăn ngừa đoản mạch hoặc điện giật trong môi trường ẩm ướt.



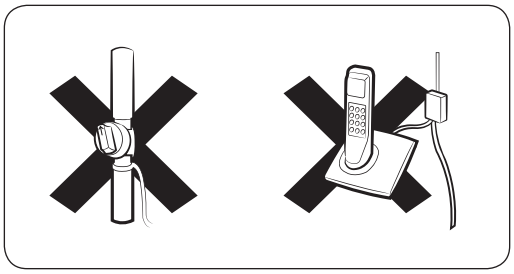
Trong trường hợp ổ cắm trên tường có sẵn cổng tiếp đất:

- Không cần phải nối đất thêm.



Trong trường hợp ổ cắm trên tường không có sẵn cổng tiếp đất:

- Kết nối một đầu của dây tiếp đất đựng trong hộp vào cổng tiếp đất ở mặt sau của thiết bị, sau đó kết nối đầu còn lại vào ống nước bằng kim loại hoặc ổ cắm trên tường.



Tránh kết nối dây tiếp đất với các thiết bị sau:

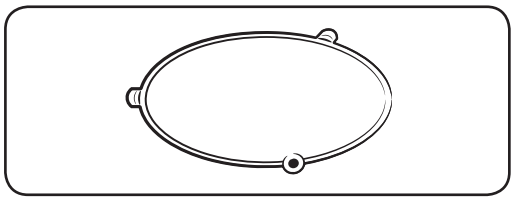
- Ống dẫn khí, Dây điện thoại, Ống nước bằng nhựa, v.v.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 13 2015-03-05 4:33:27

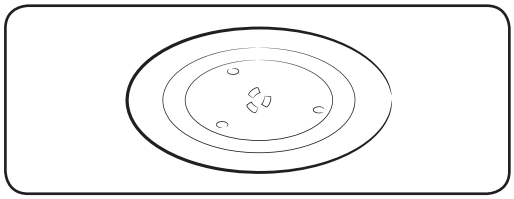
Lắp đặt

Phụ kiện

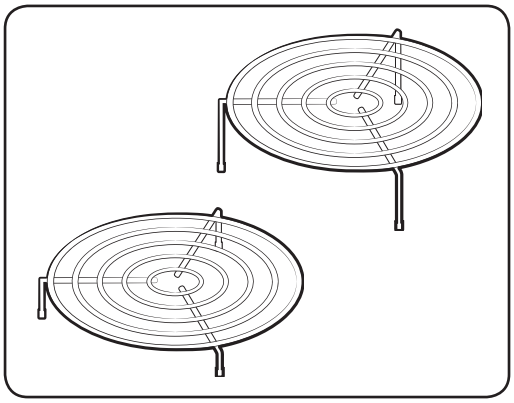
Tùy theo kiểu lò mà bạn đã mua, bạn sẽ được cung cấp một số phụ kiện có thể sử dụng theo nhiều cách khác nhau.



01 **Vòng xoay**, được đặt ở giữa lò.
Mục đích: Vòng xoay nâng đỡ đĩa xoay.

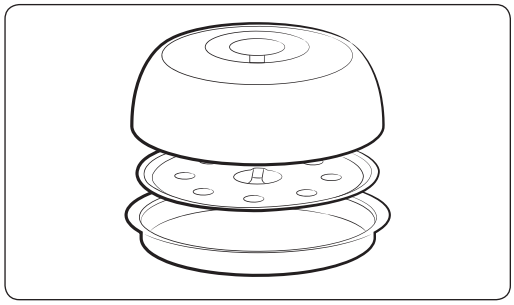


02 **Đĩa xoay**, được đặt trên vòng xoay với tâm gắn trên đế xoay.
Mục đích: Đĩa xoay là bề mặt nấu chính; có thể tháo gỡ dễ dàng để làm vệ sinh.



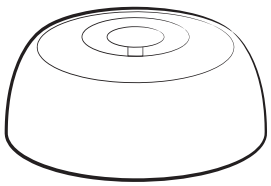
03 **Rế trên**, rế dưới, được đặt trên đĩa xoay.
Mục đích: Các rế kim loại có thể được dùng để nấu hai đĩa thực phẩm cùng một lúc. Có thể đặt một đĩa nhỏ trên đĩa xoay và đĩa thứ hai trên rế.
Các rế kim loại có thể được sử dụng ở các chế độ nướng, nướng đối lưu và nấu kết hợp.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 14 2015-03-05 4:33:27

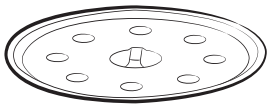


04 **Lồng hấp/khay nướng** được đặt trên đĩa xoay.

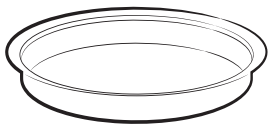
Mục đích: Lồng hấp có thể được sử dụng để hấp thực phẩm nướng giòn. Đĩa nướng chống dính giúp nướng vàng thực phẩm hiệu quả hơn trong các chế độ nấu vi sóng hoặc kết hợp nướng và tạo độ giòn cho bánh quy hoặc pizza.



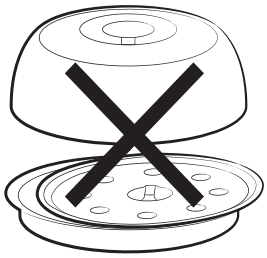
Nắp vung làm bằng thép không rỉ

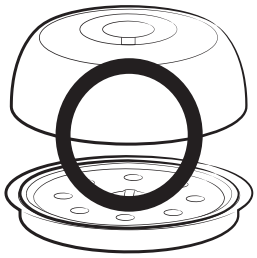


Mâm hấp



Đĩa hấp/
Đĩa nướng chống dính





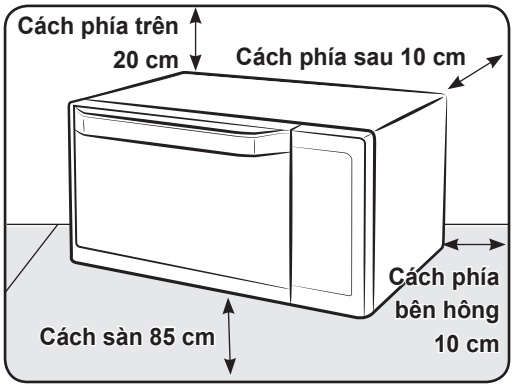
⚠ **KHUYẾN CÁO**

KHÔNG ĐƯỢC vận hành lò vi sóng khi không có vòng xoay và đĩa xoay.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 15 2015-03-05 4:33:28

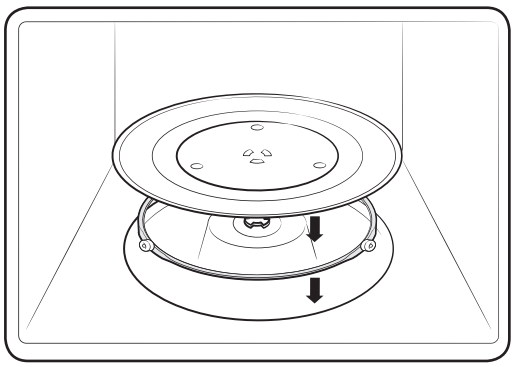
Lắp đặt

Vị trí lắp đặt



- Không lắp đặt lò trong không gian quá nóng hoặc ẩm thấp như quá gần lò vi sóng khác hay lò sưởi.
- Tuân thủ các thông số kỹ thuật về nguồn điện của lò này. Chỉ sử dụng các cáp nối dài thích hợp nếu bạn cần sử dụng.
- Chọn một nơi bằng phẳng, cách mặt sàn khoảng 85 cm trở lên. Mặt phẳng phải chịu được sức nặng của lò.
- Đảm bảo phòng thông gió, ít nhất 10 cm từ phía sau tường và cả hia phía và 20 cm từ phía trước.
- Lau sạch bên trong lò và cửa lò bằng khăn ướt trước khi sử dụng lò lần đầu.

Đĩa xoay



Tháo bộ bao bì bên trong lò. Lắp vòng xoay và đĩa xoay. Kiểm tra để xác định đĩa xoay có thể xoay tự do.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 16 2015-03-05 4:33:28

Bảo trì

Vệ sinh

Vệ sinh lò thường xuyển để làm sạch chất bẩn thỉu bám trên và trong lò. Cũng đặc biệt chú ý đến cửa, đệm cửa và đĩa xoay cũng như vòng xoay (chỉ áp dụng cho các kiểu).
Nếu cửa mở không được hoặc không mượt, kiểm tra đệm cửa trước tiên xem có chất bẩn bám vào hay không. Sử dụng vải mềm có nước xà phòng để làm sạch cả măt trong và ngoài của lò. Rửa sạch và phơi khô.

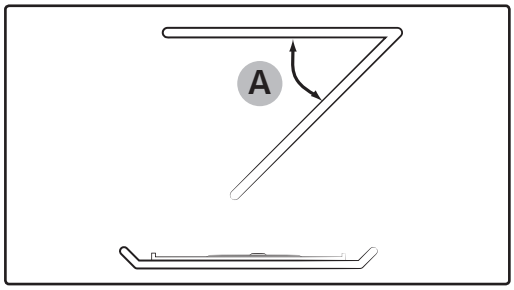
Để rửa sạch các chất bẩn ngoan cố có mùi khó ngửi trong lò.

1. Với một lò trống, đặt một chén nước chanh pha loãng trên trung tâm đĩa xoay.
2. Đun nóng khoảng 10 phút ở năng lượng tối đa.
3. Khi chu kỳ xoay xong, chờ cho đến khi lò nguội. Sau đó mở cửa và vệ sinh khoang lò nấu.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 17 2015-03-05 4:33:28

Bảo trì

Để vệ sinh bên trong kiểu lò xoay



Để vệ sinh diện tích bên trên khoang lò nấu, thấp hơn đỉnh bộ phận hâm nóng 45° (A) như hình. Điều này sẽ giúp vệ sinh diện tích bên trên. Khi xong, để lại vị trí đỉnh bộ phận làm nóng.

⚠ KHUYẾN CÁO

- Giữ cửa và đệm cửa sạch sẽ đảm bảo đóng mở mượt. Mặt khác, tuổi thọ của lò có thể bị làm ngắn.
- Khuyến cáo không bơm nước vào lỗ thông hơi của lò.
- Không được sử dụng nước rữa có tính ăn mòn hoặc các chế phẩm hóa học để vệ sinh.
- Sau mỗi lần sử dụng lò, sử dụng chất tẩy nhẹ để vệ sinh khoang lò nấu sau khi chờ cho lò nguội.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 18 2015-03-05 4:33:29

Thay thế (sửa chữa)

⚠ CẢNH BÁO

Lò này không cho phép người dùng tháo các bộ phần bên trong. Không được tự cố gắng thay hoặc sửa lò.

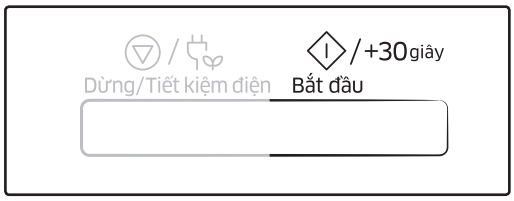
- Nếu bạn gặp rắc rối với bản lề, đệm và /hoặc cửa, hãy liên hệ với các kỹ thuật viện có chuyên môn hoặc các trung tâm dịch vụ của Samsung tại địa phương để được hỗ trợ về kỹ thuật.
- Nếu bạn muốn thay Bóng đèn, hãy liên hệ trung tâm dịch vụ của Samsung tại địa phương. Không được tự cố thay.
- Nếu bạn gặp rắc rối về kích thước phích cắm của lò, trước tiên hãy tháo dây điện ra khỏi nguồn điện và sau đó liên hệ với trung tâm dịch vụ của Samsung tạo địa phương.

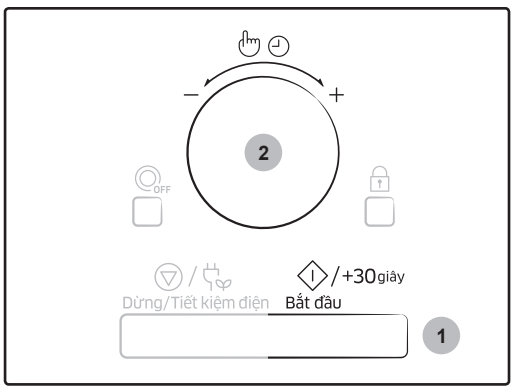
Bảo quản sau môt khoảng thời gian không sử dụng

- Nếu bạn không sử dụng lò trong khỏng một thời gian, tháo dây cắm điện và di chuyển lò đến nơi khô ráo, không có bụi. Bụi và độ ẩm tích tụ bên trong lò có thể ảnh hưởng đến hiệu suất của lò.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 19 2015-03-05 4:33:29

Hướng dẫn sử dụng nhanh





Nếu bạn muốn nấu thực phẩm.

Đặt thực phẩm vào lò.

Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.

Kết quả: Bắt đầu nấu. Khi nấu xong.

1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.

2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).

3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

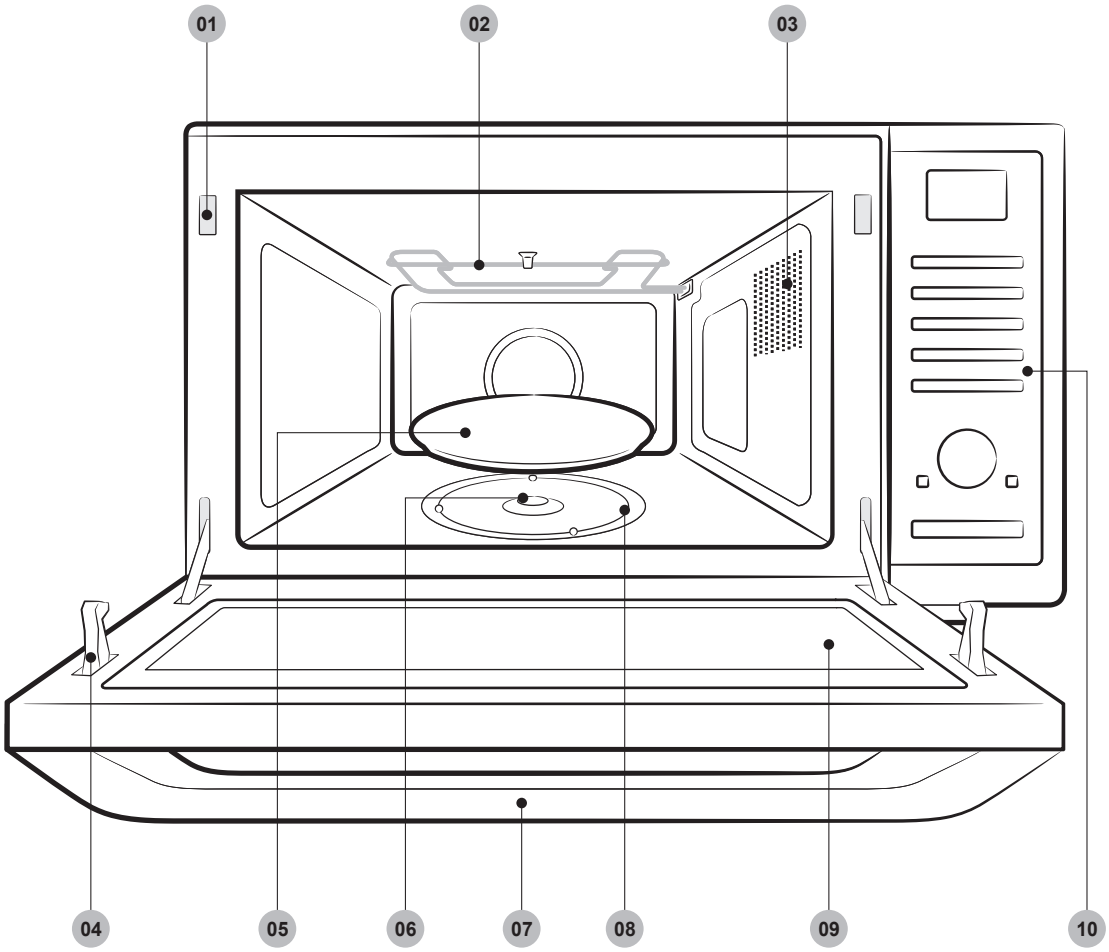
Nếu bạn muốn tăng thời gian nấu thêm 30 giây nữa.

1. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây** một hoặc nhiều lần, mỗi lần sẽ thêm 30 giây cho đến khi đạt yêu cầu.
2. Bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**, bạn có thể cài đặt thời gian như bạn muốn.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 20 2015-03-05 4:33:29

Các tính năng của lò

Lò

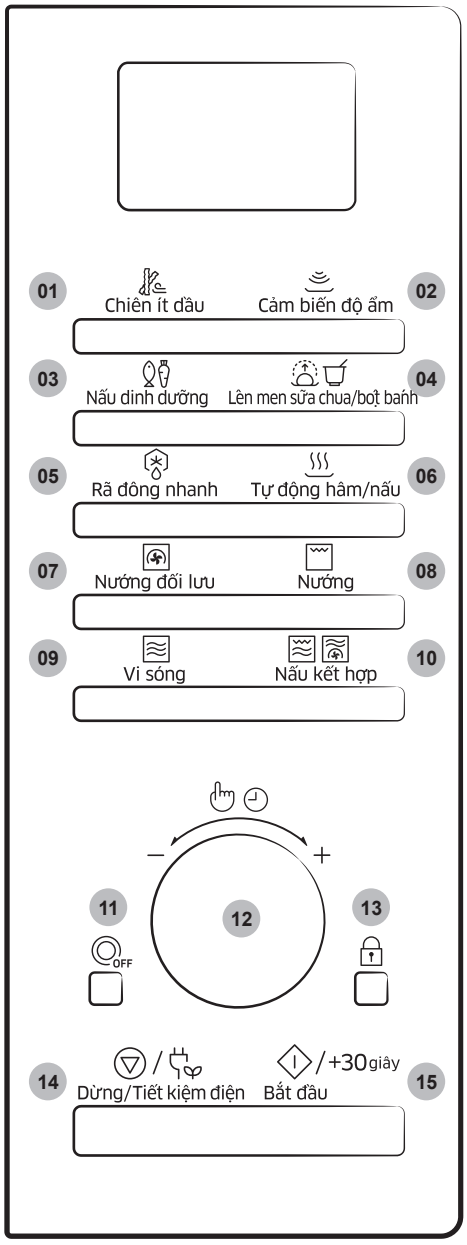


01 Lỗ khóa an toàn
02 Thiết bị đun nóng
03 Lỗ thông hơi
04 Then cửa
05 Đĩa xoay
06 Đế xoay
07 Tay cầm cửa lò
08 Vòng xoay
09 Cửa lò
10 Bảng điều khiển

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 21 2015-03-05 4:33:29

Các tính năng của lò

Bảng điều khiển



01 Nút Chiên ít dầu
02 Nút Cảm biến độ ẩm
03 Nút Nấu dinh dưỡng
04 Nút Lên men sữa chua/bột bánh
05 Nút Rã đông nhanh
06 Nút Tự động hâm/nấu
07 Nút Nướng đối lưu
08 Nút Nướng
09 Nút Vi sóng
10 Nút Nấu kết hợp
11 Nút Bật/Tắt đĩa xoay
12 Núm chọn đa chức năng
13 Chọn Khóa an toàn cho trẻ em
14 Nút Dừng/Tiết kiệm điện
15 Nút Bắt đầu/+30giây

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 22 2015-03-05 4:33:30

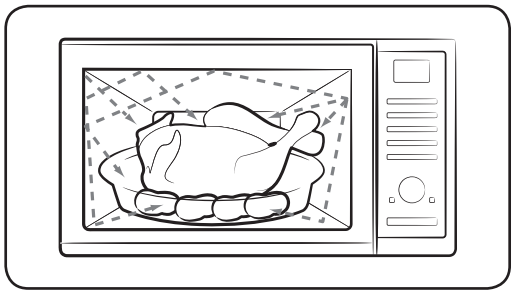
Sử dụng lò

Nguyên tắc hoạt động của lò vi sóng

Vi sóng là sóng điện từ tần số cao; năng lượng được giải phóng cho phép nấu hoặc hâm nóng thực phẩm mà không làm thay đổi kết cấu hay màu sắc của nó.
Bạn có thể sử dụng lò vi sóng để:

- Rã đông
- Hâm nóng
- Nấu

Nguyên tắc nấu.



1. Vi sóng phát sinh do các hạt điện từ phản xạ bên trong khoang lò và được phân phối đồng đều khi thực phẩm nằm trên đĩa xoay. Thực phẩm được nấu chín đều.
2. Vi sóng được thực phẩm hấp thu đến chiều sâu khoảng 1 inch (2,5 cm). Quá trình nấu được tiếp tục khi nhiệt khuếch tán vào bên trong thực phẩm.
3. Thời gian nấu dao động tùy loại dụng cụ đựng và đặc tính của thực phẩm:
   - Số lượng và độ chặt
   - Hàm lượng nước
   - Nhiệt độ ban đầu (đông lạnh hay không)

⚠ KHUYẾN CÁO

Do phần giữa của thực phẩm được làm nóng nhờ tán nhiệt, quá trình nấu thậm chí còn tiếp tục sau khi lấy thực phẩm ra khỏi lò. Vì thế thời gian chờ theo công thức chế biến và theo sách này phải được cân nhắc để đảm bảo:

- Nấu chín đều thực phẩm đến phần giữa.
- Nhiệt độ thực phẩm đồng đều.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 23 2015-03-05 4:33:30

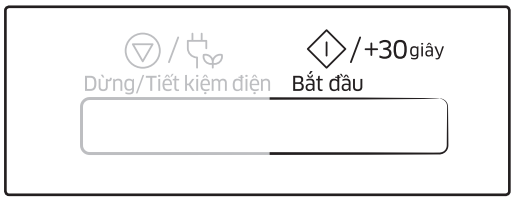
Sử dụng lò

Kiểm tra xem lò hoạt động đúng chưa

Quy trình đơn giản sau đây cho phép bạn thường xuyên kiểm tra xem lò vi sóng có hoạt động bình thường hay không. Nếu bạn có thắc mắc, vui lòng tham khảo phần "Xử lý sự cố" trên trang 79-84.

GHI CHÚ

Lò phải được cắm vào ổ cắm điện gắn tường. Đĩa xoay phải được đặt đúng vị trí. Nếu sử dụng mức công suất ngoài phạm vi cho phép (100 % - 900 W), nước sẽ sôi lâu hơn.



Mở cửa lò bằng cách kéo tay nắm bên trên cửa lò. Đặt một ly nước trên đĩa xoay. Đóng cửa lò.

Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây** và đặt thời gian 4 hoặc 5 phút, bằng cách nhấn nút **Bắt đầu/+30giây** với số lần tương ứng.

Kết quả: Lò sẽ đun nóng nước sau 4 hoặc 5 phút. Nước sẽ sôi.

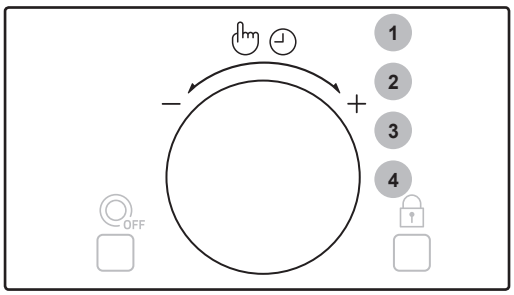
Cài đặt thời gian

Khi được cấp điện, màn hình sẽ tự động hiển thị “88:88” và sau đó “12:00”.
Vui lòng cài đặt giờ hiện tại. Thời gian có thể được hiển thị theo chế độ 24 giờ hay 12 giờ.
Bạn phải cài đặt giờ cho đồng hồ:

- Khi lắp đặt lò vi sóng lần đầu
- Sau một sự cố mất điện

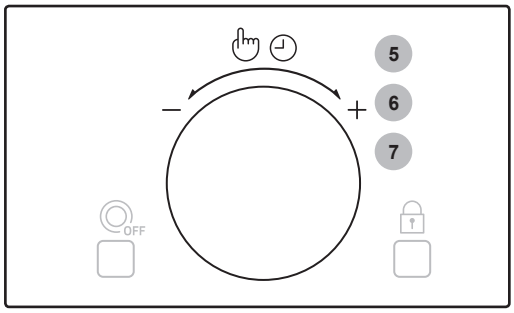
GHI CHÚ

Không được quên cài đặt lại giờ cho đồng hồ khi chuyển từ giờ mùa hè sang giờ mùa đông và ngược lại.



1. Nhấn **Núm chọn đa chức năng**.
2. Xoay **Núm chọn đa chức năng** để cài đặt loại thời gian hiển thị. (12H hoặc 24H)
3. Nhấn **Núm chọn đa chức năng** để hoàn tất thiết lập.
4. Xoay **Núm chọn đa chức năng** để cài đặt giờ.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 24 2015-03-05 4:33:30



5. Nhấn **Núm chọn đa chức năng**.
6. Xoay **Núm chọn đa chức năng** để cài đặt phút.
7. Khi thời gian đã hiển thị đúng, hãy nhấn **Núm chọn đa chức năng** để khởi động đồng hồ.
   Kết quả: Thời gian sẽ được hiển thị cả khi quý vị không sử dụng lò vi sóng.

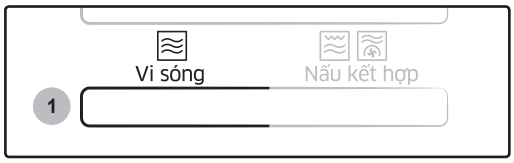
Nấu nướng/Hâm nóng

Quy trình sau đây giải thích cách nấu nướng hoặc hâm nóng thực phẩm.

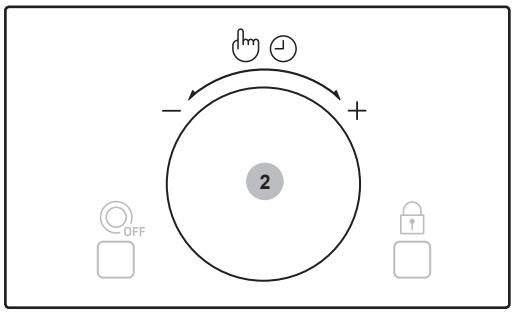
⚠ KHUYẾN CÁO

LUÔN LUÔN kiểm tra thông số cài đặt trước khi rời lò cho lò tự nấu.

Mở cửa lò. Đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò. Không bao giờ được vận hành lò khi trong lò đang để trống.



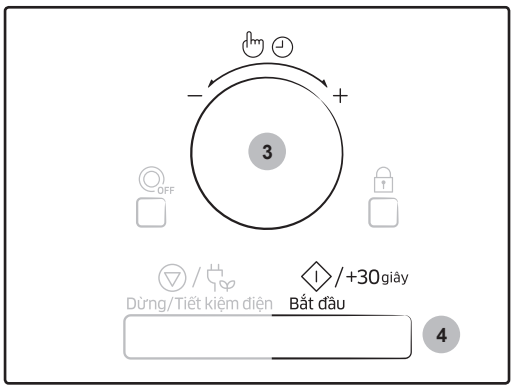
1. Nhấn nút **Vi sóng**.
   Kết quả: Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:
   ≋ (chế độ vi sóng)



2. Xoay **Núm chọn đa chức năng** cho đến khi hiển thị mức công suất thích hợp. Lúc đó, hãy nhấn nút **Núm chọn đa chức năng** để cài đặt mức công suất.
   • Nếu không cài đặt mức công suất trong vòng 5 giây, lò sẽ tự động chuyển sang phần cài đặt thời gian nấu.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 25 2015-03-05 4:33:31

Sử dụng lò



3. Thiết lập thời gian nấu bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**.
   Kết quả: Thời gian nấu sẽ hiển thị.
4. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.
   Kết quả: Bắt đầu nấu. Khi nấu xong.
   1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
   2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
   3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Các mức cài đặt công suất và thời gian

Chức năng công suất cho phép bạn lựa chọn mức công suất phù hợp và thời gian cần thiết để nấu nướng hoặc hâm nóng thực phẩm tùy theo loại và số lượng.
Quý vị có thể lựa chọn giữa sáu mức công suất.

Mức công suất	Tỷ lệ phần trăm	Đầu ra
CAO	100 %	900 W
CAO VỪA	67 %	600 W
VỪA	50 %	450 W
THẤP VỪA	33 %	300 W
RÃ ĐÔNG	20 %	180 W
THẤP	11 %	100 W

Thời gian nấu theo công thức chế biến và theo sách hướng dẫn này tương ứng với từng mức công suất được hiển thị.

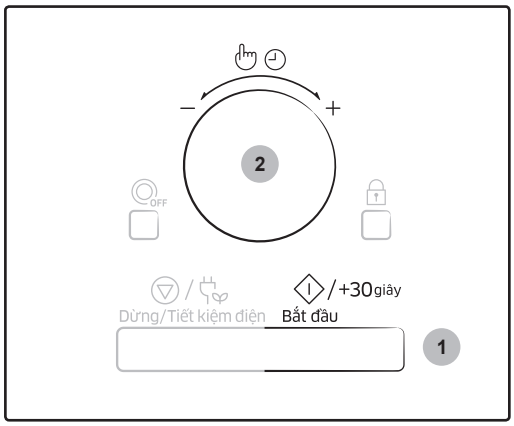
Nếu bạn lựa chọn một...	Thì thời gian nấu sẽ phải...
Mức công suất cao	Giảm
Mức công suất thấp	Tăng

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 26 2015-03-05 4:33:31

Điều chỉnh thời gian nấu

Bạn có thể tăng thêm thời gian nấu bằng cách nhấn nút **Bắt đầu/+30giây** một lần cho mỗi 30 giây nấu.

- Kiểm tra thực phẩm đã chín đến đâu bằng cách mở cửa lò
- Tăng thời gian nấu còn lại



Phương pháp 1

Để tăng thời gian nấu thực phẩm trong khi đang nấu, nhấn nút **Bắt đầu/+30giây** một lẫn mỗi 30 giây khi bạn muốn thêm.

- Ví dụ: Để nấu thêm 3 phút, nhấn nút **Bắt đầu/+30giây** sáu lần.

Phương pháp 2

Chỉ cần xoay **Núm chọn đa chức năng** để điều chỉnh thời gian nấu.

- Để tăng thời gian nấu, hãy xoay bên phải và để giảm thời gian nấu, hãy xoay về bên trái.

Ngừng nấu

Bạn có thể ngừng quá trình nấu bất kỳ lúc nào để:

- Kiểm tra thực phẩm
- Trở hoặc khuấy thực phẩm
- Ngừng lò để chờ

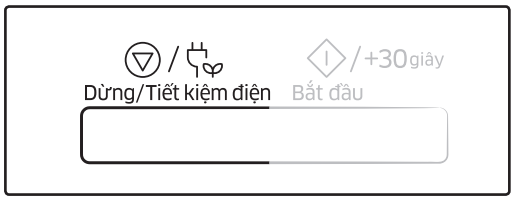
Để ngừng nấu...	Sau đó…
Tạm thời	Tạm thời : Mở cửa lò hoặc nhấn nút **Dừng/Tiết kiệm điện** một lần. **Kết quả:** Dừng nấu. Để tiếp tục nấu, đóng cửa lò lại và nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.
Hoàn thành	Hoàn thành: Nhấn nút **Dừng/Tiết kiệm điện** một lần. **Kết quả:** Dừng nấu. Nếu bạn muốn hủy thiết lập thông số nấu, hãy nhấn nút **Dừng/Tiết kiệm điện** một lần nữa.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 27 2015-03-05 4:33:31

Sử dụng lò

Đặt chế độ tiết kiệm điện

Lò có chế độ tiết kiệm điện.



- Nhấn nút **Dừng/Tiết kiệm điện**.
  Kết quả: Màn hình tắt.
- Để thoát khỏi chế độ tiết kiệm điện, hãy mở cửa lò hoặc nhấn nút **Dừng/Tiết kiệm điện** sau đó màn hình sẽ hiển thị thời gian hiện tại. Lò đã sẵn sàng sử dụng.

GHI CHÚ

Chức năng tiết kiệm năng lượng tự động
Nếu bạn không chọn bất kỳ chức năng nào khi thiết bị đang cài đặt hoặc hoạt động trong tình trạng dừng tạm thời, chức năng sẽ bị hủy và Đồng hồ sẽ hiển thị sau 25 phút.
Đèn lò sẽ tắt sau 5 phút trong tình trạng cửa lò đang mở.

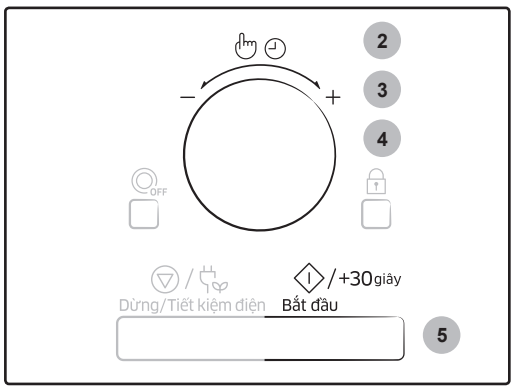
MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 28 2015-03-05 4:33:31

Sử dụng chức năng rán mỏng

Cả 12 chức năng nấu **Chiên ít dầu** đều bao gồm/cung cấp thời gian nấu được cài đặt sẵn.
Bạn không cần chọn thời gian nấu hay mức công suất.
Bạn có thể điều chỉnh kiểu rán mỏng bằng cách nhấn nút **Chiên ít dầu**.
Đầu tiên, hãy để thực phẩm ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.

GHI CHÚ

- LUÔN LUÔN dùng dụng cụ nấu an toàn cho lò vi sóng và chịu nhiệt. Đĩa thủy tinh hoặc đĩa men là những vật dụng lý tưởng vì chúng cho phép vi sóng tác động đều vào thức ăn.
- LUÔN LUÔN dùng găng tay khi chạm vào dụng cụ đựng bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.



1. Nhấn nút **Chiên ít dầu**.
2. Chọn loại thực phẩm bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng** và nhấn **Núm chọn đa chức năng**.
   1) Khoai tây/Rau củ
   2) Hải sản
   3) Gà
3. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**. Tham khảo bản mô tả nhiều chương trình đã cài đặt sẵn trong bảng ở trang sau. Lúc đó, hãy nhấn **Núm chọn đa chức năng** để chọn loại thực phẩm.
4. Chọn lượng dùng bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**.
5. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 29 2015-03-05 4:33:31

Sử dụng lò

Hướng dẫn rán mỏng

Bảng sau đưa ra 12 chương trình tự động **Chiên ít dầu** dùng để rán. Trong bảng có các thông số trọng lượng và các hướng dẫn tương ứng. Nên cho ít dầu ăn vào chảo rán, món ăn của bạn sẽ ngon hơn. Các chế độ sử dụng kết hợp đối lưu, tỏa nhiệt từ bên trên và năng lượng vi sóng.

1. Khoai tây/Rau củ

Mã thực phẩm/Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1-1 Khoai tây chiên đông lạnh	300-350 g 450-500 g	Xếp đều khoai tây chiên đông lạnh lên khay nướng. Đặt khay lên rế dưới. Trở lại sau khi nghe tiếng bíp. Nhấn nút start (bắt đầu) để tiếp tục. (Lò vẫn tiếp tục hoạt động khi bạn không trở thức ăn lại). Chờ trong 1-2 phút.
1-2 Chả khoai tây đông lạnh	200-250 g 300-350 g	Xếp đều chả khoai tây đông lạnh lên khay nướng. Đặt khay lên rế dưới. Chờ trong 1-2 phút.
1-3 Các món rán kiểu Pháp làm tại nhà	300-350 g 450-500 g	Sử dụng loại khoai tây từ cứng đến trung bình và rửa sạch. Gọt khoai tây và xắt thành từng đoạn có độ dày 10 x 10 mm. Ngâm trong nước lạnh (trong 30 phút). Lau khô bằng khăn, cân khoai và tẩm với 5 g dầu ô liu. Rải đều các miếng khoai tây làm tại nhà lên khay nướng. Đặt khay lên rế dưới. Trở lại sau khi nghe tiếng bíp. Nhấn nút start (bắt đầu) để tiếp tục. (Lò vẫn tiếp tục hoạt động khi bạn không trở thức ăn lại). Chờ trong 1-2 phút.
1-4 Khoai tây múi chiên giòn	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Rửa sạch khoai tây cỡ vừa và cắt thành từng múi. Tẩm dầu ô liu và gia vị. Xếp khoai tây lên khay nướng với mặt cắt nằm úp xuống. Đặt khay lên rế trên. Chờ trong 1-3 phút.
1-5 Hành khoanh đông lạnh	100-150 g 200-250 g	Cho hành xắt khoanh tẩm bột đông lạnh hoặc mực khoanh tẩm bột đông lạnh vào đĩa chống dính. Đặt khay lên rế dưới. Chờ trong 1-2 phút.
1-6 Bí xanh thái lát	100-150 g 200-250 g	Rửa sạch rồi cắt bí xanh. Tẩm 5 g dầu ô liu và rắc gia vị. Xếp đều từng lát lên khay nướng và đặt khay lên rế trên. Trở lại sau khi nghe tiếng bíp. Nhấn nút start (bắt đầu) để tiếp tục. (Lò vẫn tiếp tục hoạt động khi bạn không trở thức ăn lại). Chờ trong 1-2 phút.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 30 2015-03-05 4:33:31

2. Hải sản

Mã thực phẩm/Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
2-1 Tôm đông lạnh	200-250 g 300-350 g	Xếp đều tôm tẩm bột đông lạnh lên khay nướng. Đặt khay lên rế dưới. Chờ trong 1-2 phút.
2-2 Cá lăn bột	200-250 g 300-350 g	Xếp đều cá lăn bột đông lạnh lên khay nướng. Đặt khay lên rế dưới. Chờ trong 1-2 phút.
2-3 Mực chiên đông lạnh	100-150 g 200-250 g	Xếp đều mực tẩm bột đông lạnh lên khay nướng. Đặt khay lên rế dưới. Chờ trong 1-2 phút.

3. Gà

Mã thực phẩm/Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
3-1 Thịt gà tẩm bột đông lạnh	200-250 g 300-350 g	Xếp đều thịt gà tẩm bột đông lạnh lên khay nướng. Đặt khay lên rế dưới. Trở lại sau khi nghe tiếng bíp. Nhấn nút start (bắt đầu) để tiếp tục. (Lò vẫn tiếp tục hoạt động khi bạn không trở thức ăn lại). Chờ trong 1-2 phút.
3-2 Đùi gà	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Cân đùi gà và tẩm với dầu ăn và gia vị. Đặt đùi gà lên rế trên. Trở lại sau khi nghe tiếng bíp, lò sẽ ngừng nấu. Nhấn nút start (bắt đầu) để tiếp tục. Chờ trong 1-3 phút.
3-3 Cánh gà	200-250 g 300-350 g	Cân đùi gà và tẩm với dầu ăn và gia vị. Đặt đùi gà lên rế trên. Trở lại sau khi nghe tiếng bíp, lò sẽ ngừng nấu. Nhấn nút start (bắt đầu) để tiếp tục. Chờ trong 1-2 phút.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 31 2015-03-05 4:33:31

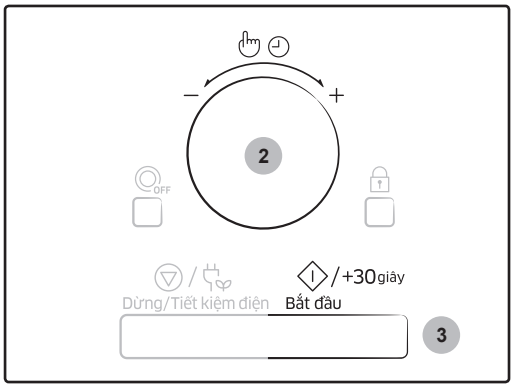
Sử dụng lò

Sử dụng chức năng nấu có cảm biến

8 **Cảm biến độ ẩm** đều bao gồm/cung cấp thời gian nấu được cài đặt sẵn.
Bạn không cần chọn thời gian nấu hay mức công suất.
Bạn có thể điều chỉnh Cảm biến độ ẩm bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**.
Đầu tiên, hãy để thực phẩm ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.

GHI CHÚ

Chỉ sử dụng những đĩa an toàn với vi sóng.



1. Nhấn nút **Cảm biến độ ẩm**.
2. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**. Tham khảo bản mô tả nhiều chương trình đã cài đặt sẵn trong bảng ở trang sau.
3. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.
   Kết quả: Bắt đầu nấu. Khi nấu xong.
   1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
   2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
   3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

GHI CHÚ

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

GHI CHÚ

Nếu nhiệt độ bên trong cao hơn 60 °C, quạt làm mát sẽ hoạt động trong 3 phút. Bạn tạm thời không thể sử dụng nút **Cảm biến độ ẩm** cho đến khi lò đã giảm xuống nhiệt độ mong muốn đối với chế độ an toàn cảm biến.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 32 2015-03-05 4:33:32

Hướng dẫn nấu có cảm biến

Bảng sau giới thiệu 8 Chế độ Cảm biến độ ẩm. Bảng này cung cấp thông tin về mức trọng lượng nên dùng cho mỗi món, thời gian chờ và các khuyến cáo khác tương ứng. Trong giai đoạn đầu chương trình, màn hình sẽ hiển thị chu kỳ cảm biến. Sau giai đoạn này, thời gian nấu và mức công suất sẽ được tính toán tự động và thời gian nấu còn lại sẽ được hiển thị. Quá trình nấu nướng được kiểm soát bởi hệ thống cảm biến để thuận tiện cho bạn.

⚠ KHUYẾN CÁO

Sử dụng găng tay khi lấy ra!

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1 Thức uống	150-250 g	Rót thức uống vào tách hoặc ly sứ (nhiệt độ phòng). Hâm nóng không đậy nắp. Đặt vào giữa đĩa xoay. Để thức uống trong lò. Khuấy lên trước và sau thời gian chờ. Cẩn thận khi lấy tách ra ngoài (xem phần hướng dẫn an toàn đối với thức uống). Chờ trong 1-2 phút.
2 Súp lơ xanh	200-500 g	Rửa sạch các loại rau cải như bông cải xanh, sau đó cắt nhỏ. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước (2-3 muỗng canh). Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chế độ này thích hợp với bông cải xanh cũng như bí xanh thái lát, cà tím, bí ngô hoặc ớt. Chờ trong 1-2 phút.
3 Cà rốt thái lát	200-500 g	Rửa sạch các loại rau tươi, chẳng hạn như cà rốt và cắt thành từng lát tròn đều. Cho rau vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước (2-3 muỗng canh). Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chế độ này thích hợp với cà rốt thái lát cũng như bông cải trắng hoặc su hào. Chờ trong 1-2 phút.
4 Súp lơ	200-500 g	Rửa sạch các loại rau cải như bông cải trắng, sau đó cắt nhỏ. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước (2-3 muỗng canh). Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chế độ này thích hợp với bông cải xanh cũng như bí xanh thái lát, cà tím, bí ngô hoặc ớt. Chờ trong 1-2 phút.
5 Khoai tây cả vỏ	200-800 g	Rửa sạch khoai tây, mỗi củ 200 g. Tẩm dầu ô liu và dùng nĩa xiên qua vỏ. Đặt khoai tây theo hình vòng tròn lên rế dưới. Chờ trong 2-3 phút.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 33 2015-03-05 4:33:32

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
6 Mì luộc	100-300 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm 4 lần nước sôi, một chút muối và khuấy đều. Không đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và sau đó chắt cạn nước. Chờ trong 1-3 phút.
7 Bánh nhân thịt	200-400 g	Đặt bánh nhân thịt vào một đĩa men sâu. Đặt đĩa vào giữa đĩa xoay. Đậy bằng nắp nhựa. Chờ trong 2-3 phút.
8 Miếng thịt gà	400-700 g	Tẩm dầu ăn và gia vị lên các miếng thịt gà. Đặt thịt gà lên rế dưới với mặt da hướng xuống. Trở lại ngay khi nghe tiếng bíp. Nhấn nút start (bắt đầu) để tiếp tục nấu. Chờ trong 2-3 phút.

Hướng dẫn nấu có cảm biến tự động

Cảm biến tự động cho phép bạn nấu nướng thức ăn tự động bằng cách dò tìm lượng khí sinh ra từ thực phẩm trong khi nấu nướng.

- Khi nấu nướng thức ăn, có nhiều loại khí được sinh ra.
  Cảm biến Tự động xác định thời gian và mức công suất thích hợp bằng cách dò tìm khí sinh ra từ thực phẩm, không cần phải cài đặt thời gian và mức công suất.
- Khi bạn đậy vật đựng thực phẩm bằng nắp hoặc màng nhựa ở chế độ Nấu có cảm biến, Cảm biến tự động sẽ dò tìm các khí sinh ra sau khi vật đựng tích đầy hơi nước.
- Khi quá trình nấu nướng sắp kết thúc, thời gian nấu còn lại sẽ bắt đầu được đếm lùi. Đây là lúc thuận tiện để bạn xoay trở hoặc khuấy thực phẩm để chín đều nếu cần.
- Trước khi nấu thức ăn theo chế độ có cảm biến tự động, bạn có thể nêm thêm rau thơm, gia vị hoặc nước xốt. Tuy vậy, có một lưu ý, muối hoặc đường có thể gây ra những vết cháy trên thực phẩm, do đó nên thêm các thành phần này sau khi nấu nướng xong.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 34 2015-03-05 4:33:32

Dụng cụ & nắp đậy dùng khi nấu có cảm biến

- Để việc nấu nướng đạt kết quả tốt khi sử dụng chức năng này, hãy thực hiện theo các hướng dẫn sau đây khi chọn hộp chứa và nắp đậy thích hợp từ biểu đồ trong tài liệu này.
- Luôn sử dụng các hộp chứa an toàn với lò vi sóng và đậy bằng nắp hộp hoặc màng bọc nhựa. Khi đậy bằng màng bọc nhựa, gấp một góc lên để cho hơi nước thoát ra ở mức độ thích hợp.
- Luôn đậy bằng nắp riêng của dụng cụ. Nếu dụng cụ không có nắp riêng, hãy sử dụng màng bọc nhựa.
- Đổ đầy ít nhất một nửa dung tích hộp chứa.
- Đối với thực phẩm cần khuấy hoặc xoay trở, bạn nên khuấy hoặc xoay trở cho đến cuối chu trình Nấu có cảm biến, sau khi thời gian bắt đầu đếm ngược trên màn hình.

Quan trọng

- Sau khi lắp đặt lò và cắm điện, không được rút dây điện ra. Cảm biến khí cần thời gian ổn định để quá trình nấu nướng đạt yêu cầu.
- Không nên sử dụng chức năng nấu có cảm biến để nấu liên tục, ví dụ: nấu tiếp ngay sau khi lần nấu trước kết thúc.
- Lắp đặt lò ở nơi thông khí tốt để có luồng khí đối lưu và khả năng làm mát thích hợp và để đảm bảo cho cảm biến hoạt động chính xác.
- Để tránh hiệu quả nấu nướng kém, không được sử dụng Cảm biến tự động khi nhiệt độ trong phòng quá cao hoặc quá thấp.
- Không được sử dụng chất tẩy dễ bay hơi để làm vệ sinh lò. Khí sinh ra từ chất tẩy này có thể tác động đến cảm biến.
- Tránh đặt lò gần các thiết bị có độ ẩm cao hoặc phát ra khí, vì điều này sẽ tác động đến khả năng hoạt động chính xác của Cảm biến tự động.
- Luôn giữ sạch bên trong lò. Lau sạch vết thực phẩm đổ ra bằng khăn ẩm. Lò này chỉ được sử dụng trong gia đình.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 35 2015-03-05 4:33:32

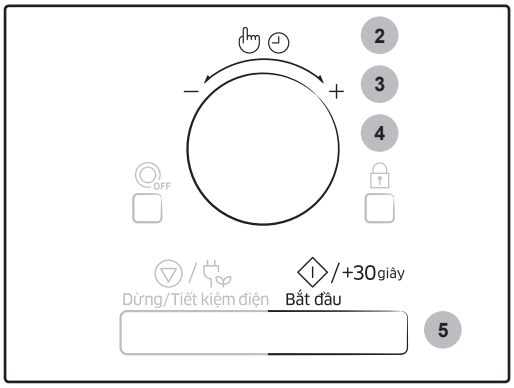
Sử dụng lò

Sử dụng chức năng nấu dinh dưỡng

Tính năng 15 Nấu dinh dưỡng cung cấp thời gian nấu được cài đặt sẵn.
Bạn không cần chọn thời gian nấu hay mức công suất.
Bạn có thể điều chỉnh lượng dùng bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**.

⚠ KHUYẾN CÁO

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.



Mở cửa lò. Đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò.

1. Nhấn nút **Nấu dinh dưỡng**.
2. Chọn loại thực phẩm bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng** và nhấn **Núm chọn đa chức năng**.
   1) Ngũ cốc/Mì ống
   2) Rau
   3) Gia cầm/Cá
3. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**. Tham khảo bản mô tả nhiều chương trình đã cài đặt sẵn trong bảng ở trang sau. Lúc đó, hãy nhấn **Núm chọn đa chức năng** để chọn loại thực phẩm.
4. Chọn lượng dùng bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**.
5. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.
   Kết quả: Thực phẩm được nấu theo chương trình đã thiết lập sẵn. Khi nấu xong.
   1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
   2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
   3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 36 2015-03-05 4:33:32

Nấu dinh dưỡng

Bảng sau trình bày số lượng và những hướng dẫn phù hợp của 15 chương trình **Nấu dinh dưỡng**. Các chế độ này bao gồm Ngũ cốc/Mì ống(1), Rau(2) và Gia cầm/Cá(3).

⚠ KHUYẾN CÁO

Sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra.

1. Ngũ cốc/Mì ống

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1-1 Gạo lức	150-200 g 200-250 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm gấp đôi lượng nước lạnh. Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và thêm muối và rau thơm. Chờ trong 5-10 phút.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm gấp đôi lượng nước lạnh. Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và thêm muối và rau thơm. Chờ trong 1-3 phút.
1-3 Mì ống	100-150 g 200-250 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm 4 lần nước sôi, một chút muối và khuấy đều. Không đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và sau đó chắt cạn nước. Chờ trong 1-3 phút.

2. Rau

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
2-1 Đậu xanh	200-250 g 300-350 g	Rửa sạch đậu xanh. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước khi luộc 200-250 g khoai tây, thêm 45 ml (3 muỗng canh) khi luộc 300-350 g khoai tây. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.
2-2 Rau bina	100-150 g 200-250 g	Rửa sạch rau bina. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Không thêm nước. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.
2-3 Khoai tây gọt vỏ	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Rửa sạch khoai tây, sau đó gọt vỏ, cắt làm đôi và bỏ vào tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 15-30 ml nước (1-2 muỗng canh). Đảo đều sau khi nấu. Nếu nấu với số lượng nhiều hơn, hãy đảo một lần trong khi nấu. Chờ trong 3-5 phút.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 37 2015-03-05 4:33:32

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
2-4 Khoai tây Gratin	400-450 g 800-850 g	Đặt khoai tây gratin tươi vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt. Đưa đĩa lên rế dưới. Chờ trong 2-3 phút.
2-5 Cà tím nướng	100-150 g 200-250 g	Rửa sạch rồi cắt cà tím thành lát. Tẩm dầu ô liu và gia vị. Trải đều các lát cà tím ở rế trên. Trở lại sau khi nghe tiếng bíp. Nhấn start (bắt đầu) để tiếp tục (Lò vẫn tiếp tục hoạt động khi bạn không trở thức ăn lại). Chờ trong 1-2 phút.
2-6 Cà chua nướng	400-450 g 600-650 g	Rửa sạch cà chua. Cắt làm đôi và để vào trong một đĩa chịu nhiệt. Thêm phô mai bào lên trên. Đặt đĩa lên rế trên. Chờ trong 1-2 phút.

3. Gia cầm/Cá

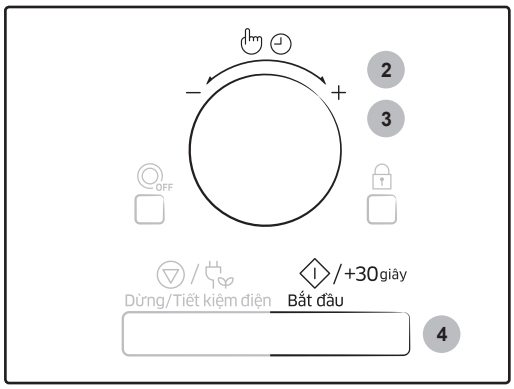
Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
3-1 Ức gà	300-350 g 400-450 g	Rửa ức gà và đặt vào đĩa sứ. Bọc bằng màng bọc dùng cho lò vi sóng và xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 2 phút.
3-2 Ức gà tây	300-350 g 400-450 g	Rửa sạch ức gà tây và để vào đĩa thủy tinh có đáy sâu. Bọc bằng màng bọc dùng cho lò vi sóng và xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 2 phút.
3-3 Ức gà nướng	300-350 g 400-450 g	Rửa sạch ức gà, ướp và đặt chúng lên rế trên. Trở lại khi nghe tiếng bíp. Chờ trong 2 phút.
3-4 Philê Cá Nướng	200-300 g 400-500 g	Trải đều các miếng cá phi lê ở rế trên. Trở lại khi nghe tiếng bíp. Chờ trong 1-2 phút.
3-5 Cá hồi nướng miếng	200-250 g 300-350 g	Trải đều các miếng cá ở rế trên. Trở lại khi nghe tiếng bíp. Chờ trong 2 phút.
3-6 Cá Đút lò	300-350 g 400-500 g	Thoa dầu lên cả con cá (cá hồi hoặc gilthead) và thêm rau thơm, gia vị. Đặt cá nằm cạnh nhau, đầu con này cạnh đuôi con kia lên rế trên. Trở lại khi nghe tiếng bíp. Chờ trong 3 phút.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 38 2015-03-05 4:33:32

Sử dụng chức năng ủ bột/sữa chua

Cả 5 tính năng **Lên men sữa chua/bột bánh** đều bao gồm/cung cấp thời gian nấu được cài đặt sẵn. Bạn không cần chọn thời gian nấu hay mức công suất.

Bạn có thể điều chỉnh kiểu ủ bột/sữa chua bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng** sau khi nhấn nút **Lên men sữa chua/bột bánh**. Đầu tiên, hãy để thực phẩm ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.



1. Nhấn nút **Lên men sữa chua/bột bánh**.
2. Chọn Ủ bột hoặc Sữa chua và nhấn nút **Núm chọn đa chức năng**.
   1) Bánh bột nướng
   2) Sữa chua
3. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**. Bạn phải chọn số mà bạn muốn sử dụng để nấu bằng cách nhấn nút **Núm chọn đa chức năng**. Tham khảo bản mô tả nhiều chương trình đã cài đặt sẵn trong bảng ở trang sau. Lúc đó, hãy nhấn **Núm chọn đa chức năng** để chọn loại thực phẩm.
4. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.

⚠ KHUYẾN CÁO

Đĩa xoay không hoạt động trong khi làm sữa chua.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 39 2015-03-05 4:33:33

Sử dụng lò

Hướng dẫn ủ bột/sữa chua

Bảng sau mô tả cách sử dụng chế độ tự động để làm bột trương nở hoặc lên men sữa chua.

1. Bánh bột nướng

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1-1 Bột bánh pizza	300-500 g	Đặt bột bánh vào tô có kích cỡ phù hợp và đặt lên rế dưới. Che phủ bằng màng nhôm.
1-2 Bột Bánh quy	500-800 g	Đặt bột bánh vào tô có kích cỡ phù hợp và đặt lên rế dưới. Che phủ bằng màng nhôm.
1-3 Bột Bánh mì	600-900 g	Đặt bột bánh vào tô có kích cỡ phù hợp và đặt lên rế dưới. Che phủ bằng màng nhôm.

2. Sữa chua làm tại nhà

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
2-1 Cốc nhỏ	500 g	Chia đều 150 g sữa chua tự nhiên vào 5 chiếc cốc sứ hoặc hũ thủy tinh nhỏ (30 g mỗi cốc). Thêm 100 ml sữa vào mỗi cốc. Sử dụng sữa tươi (nhiệt độ phòng; chất béo 3-5 %). Phủ giấy bóng lên mỗi cốc và xếp theo hình vòng tròn trên đĩa xoay. Sau khi hoàn thành, hãy để trong tủ lạnh 6 giờ. Lần đầu tiên chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng vi khuẩn sữa chua lên men khô.
2-2 Tô Lớn	500 g	Khuấy 150 g sữa chua với 500 ml sữa tươi (nhiệt độ phòng; chất béo 3,5 %). Đổ đều hỗn hợp vào tô thủy tinh. Phủ giấy bóng và đặt lên đĩa xoay. Sau khi hoàn thành, hãy để trong tủ lạnh 6 giờ. Lần đầu tiên chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng vi khuẩn sữa chua lên men khô.

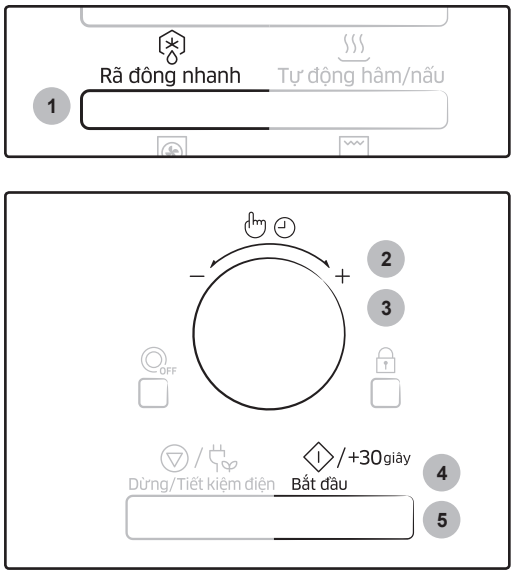
MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 40 2015-03-05 4:33:33

Sử dụng chức năng rã đông nhanh

Tính năng **Rã đông nhanh** cho phép bạn rã đông thịt, gia cầm, cá, bánh mì, bánh ngọt và trái cây. Thời gian rã đông và mức công suất được cài tự động. Bạn chỉ cần chọn chế độ và trọng lượng.

GHI CHÚ

Chỉ sử dụng đồ dùng phù hợp với lò vi sóng



Mở cửa lò. Đặt thực phẩm đông lạnh lên mặt gốm ở giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò.

1. Nhấn nút **Rã đông nhanh**.
2. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**. Tham khảo bản mô tả nhiều chương trình đã cài đặt sẵn trong bảng ở trang sau. Lúc đó, hãy nhấn **Núm chọn đa chức năng** để chọn loại thực phẩm.
3. Chọn lượng dùng bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**.
4. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.
   Kết quả:
   - Quá trình rã đông bắt đầu.
   - Trong khi rã đông, lò sẽ phát tiếng bíp để nhắc bạn trở thực phẩm để trong lò.
5. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây** một lần nữa để hoàn tất việc rã đông.
   Kết quả: Khi nấu xong.
   1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
   2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
   3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 41 2015-03-05 4:33:33

Sử dụng lò

Hướng dẫn rã đông nhanh

Bảng sau đưa ra nhiều chế độ **Rã đông nhanh**, số lượng và những hướng dẫn phù hợp.
Gỡ bỏ tất cả các loại bao bì trước khi rã đông.
Đặt thịt, thịt gia cầm và cá lên trên một đĩa thủy tinh cạn hoặc lên trên một đĩa gốm, sắp bánh mì, bánh ngọt và trái cây lên trên giấy thấm.

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1 Thịt	200-1500 g	Bọc các cạnh lại bằng giấy nhôm. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này phù hợp cho thịt bò, cừu, heo, thịt lát, thịt miếng, hoặc thịt bằm. Chờ trong 20-90 phút.
2 Thịt gia cầm	200-1500 g	Bọc chân và đầu cánh bằng giấy nhôm. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho gà nguyên con lẫn gà không nguyên con. Chờ trong 20-90 phút.
3 Cá	200-1500 g	Bọc phần đuôi của cá bằng giấy nhôm. Trở cá khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho cá nguyên con lẫn cá phi lê. Chờ trong 20-80 phút.
4 Bánh mì/Bánh ngọt	125-1000 g	Đặt bánh mì nằm ngang trên giấy thấm và trở khi nghe tiếng bíp trong lò. Đặt bánh ngọt lên trên đĩa men và có thể trở bánh khi nghe tiếng bíp trong lò. (Lò tiếp tục hoạt động và dừng lại khi bạn mở cửa lò.) Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh mì, cắt lát hay nguyên ổ, bánh mì tròn và bánh mì baguette. Sắp xếp các ổ bánh thành vòng tròn. Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh bột nở, bánh quy, bánh phô mai và bánh ngọt xốp. Không thích hợp cho bánh bột nhào/đặc, bánh hoa quả và bánh kem hay bánh có phủ sôcôla. Chờ trong 10-60 phút.
5 Rau quả	100-600 g	Xếp đều trái cây vào một đĩa thủy tinh cạn. Chế độ này phù hợp cho tất cả loại trái cây. Chờ trong 5-20 phút.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 42 2015-03-05 4:33:33

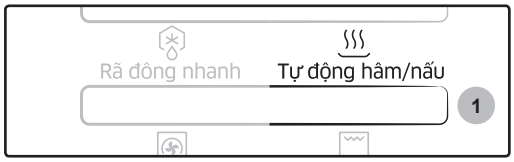
Sử dụng chức năng hâm nóng/nấu nướng tự động

Cả 6 chức năng **Tự động hâm/nấu** đều bao gồm/cung cấp thời gian nấu được lập trình sẵn.
Bạn không cần chọn thời gian nấu hay mức công suất.
Bạn có thể điều chỉnh lượng dùng bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**.

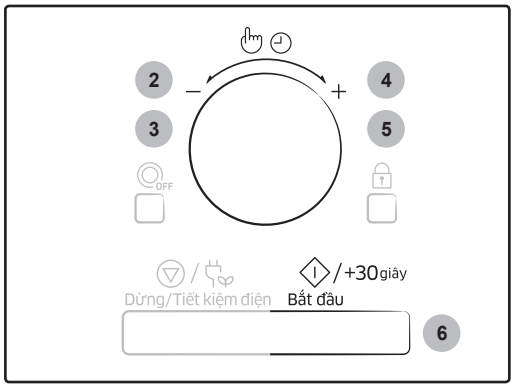
⚠ KHUYẾN CÁO

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

Mở cửa lò. Đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò.



1. Nhấn nút **Tự động hâm/nấu**.



2. Xoay **Núm chọn đa chức năng** để cài đặt thư mục Nấu. (Tự động hâm/nấu)
3. Chọn Hâm nóng bằng cách nhấn **Núm chọn đa chức năng**.
4. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**. Tham khảo bản mô tả nhiều chương trình đã cài đặt sẵn trong bảng ở trang sau. Lúc đó, hãy nhấn **Núm chọn đa chức năng** để chọn loại thực phẩm.
5. Chọn lượng dùng bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**.
6. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.

   Kết quả: Thực phẩm được nấu theo chương trình đã thiết lập sẵn. Khi nấu xong.
   - **1)** Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
   - **2)** Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
   - **3)** Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 43 2015-03-05 4:33:33

Sử dụng lò

Hướng dẫn tự động hâm/nấu

Bảng sau trình bày số lượng và những hướng dẫn phù hợp cho chế độ hâm nóng và nấu tự động.

⚠ KHUYẾN CÁO

Sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra.

1. Hâm nóng Tự động

Mã thực phẩm/Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1-1 Thực phẩm chế biến sẵn (giữ lạnh)	300-350 g 400-450 g	Đặt lên đĩa gốm và đậy bằng giấy bóng dành cho lò vi sóng. Phù hợp cho bữa ăn gồm 3 món (ví dụ thịt có nước sốt, rau và các món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống). Chờ trong 2-3 phút.
1-2 Bánh Pizza đông lạnh	300-350 g 400-450 g	Đặt pizza đông lạnh lên rế dưới.
1-3 Món bột với cà chua, nước sốt và pho mát đông lạnh	400-450 g 600-650 g	Đặt lasagne đông lạnh vào đĩa thủy tinh chịu nhiệt có kích thước phù hợp. Đặt đĩa lên rế dưới. Chờ trong 3-4 phút.
1-4 Quiche (Nướng)	600-650 g	Chương trình này phù hợp với bánh quiche được làm lạnh. Gỡ bao và cho vào đĩa. Đặt lên đĩa xoay trong lò. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 1-2 phút.

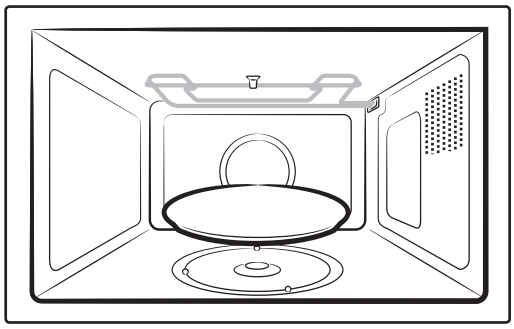
2. Nấu Tự động

Mã thực phẩm/Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
2-1 Gà nướng	1100-1150 g 1200-1250 g	Tẩm dầu và gia vị lên các miếng thịt gà. Đặt gà vào giữa rế dưới với phần ức gà hướng xuống. Trở lại ngay khi nghe tiếng bíp. Nhấn nút start (bắt đầu) để tiếp tục nấu. Chờ trong 5 phút.
2-2 Bánh nướng xốp	250-300 g	Sau đó, hãy đổ bột nhào vào 6-8 cốc giấy hoặc silicon dùng để làm bánh nướng xốp (mỗi cốc 45 g) và đặt lên rế dưới. Khởi động chương trình (làm nóng lò trước). Sau khi nghe tiếng bíp hãy bỏ thực phẩm lên rế.

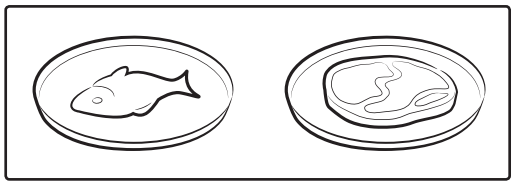
MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 44 2015-03-05 4:33:33

Sử dụng đĩa chống dính

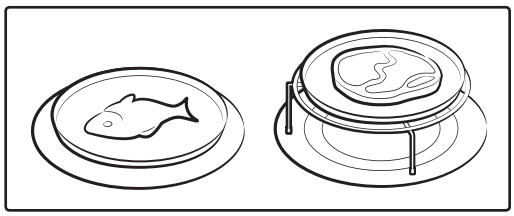
Đĩa chống dính này cho phép bạn làm vàng thực phẩm không chỉ ở mặt trên nhờ chức năng nướng, mà còn làm mặt dưới vàng và giòn nhờ nhiệt độ cao của đĩa. Một số loại thực phẩm có thể sử dụng đĩa này được trình bày ở trong bảng (xem trang bên).
Đĩa chống dính cũng có thể sử dụng với thịt lợn muối xông khói, trứng, xúc xích...



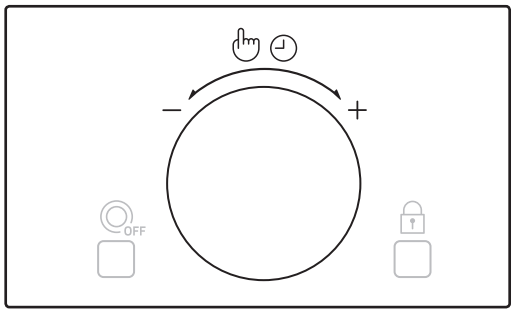
1. Đặt đĩa chống dính trực tiếp lên đĩa xoay rồi làm nóng trước bằng chế độ kết hợp cao nướng vi sóng cao nhất [600 W + Nướng] theo thời gian và hướng dẫn trong bảng.
2. Thoa dầu lên đĩa nếu bạn nấu các loại thực phẩm như thịt lợn muối xông khói và trứng, để làm cho món ăn vàng đều.



3. Đặt thực phẩm lên đĩa chống dính.



4. Đặt đĩa chống dính lên rế kim loại (hoặc đĩa xoay) bên trong lò.



5. Chọn thời gian và công suất nấu phù hợp. (Xem bảng kế bên.)

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 45 2015-03-05 4:33:34

Sử dụng lò

⚠ KHUYẾN CÁO

Luôn sử dụng găng tay khi lấy đĩa chống dính, vì đĩa sẽ rất nóng.

GHI CHÚ

Lưu ý rằng đĩa chống dính có phủ một lớp nhựa teflon dễ trầy xước. Không được sử dụng các vật nhọn như dao để cắt thực phẩm trên đĩa.

⚠ KHUYẾN CÁO

Không đặt các vật không thể chịu nhiệt lên trên đĩa chống dính.

⚠ KHUYẾN CÁO

Không được đặt đĩa chống dính lên lò mà không đặt trên đĩa xoay.

GHI CHÚ

Lau đĩa chống dính bằng nước ấm và nước rửa chén, rồi rửa lại bằng nước sạch.

GHI CHÚ

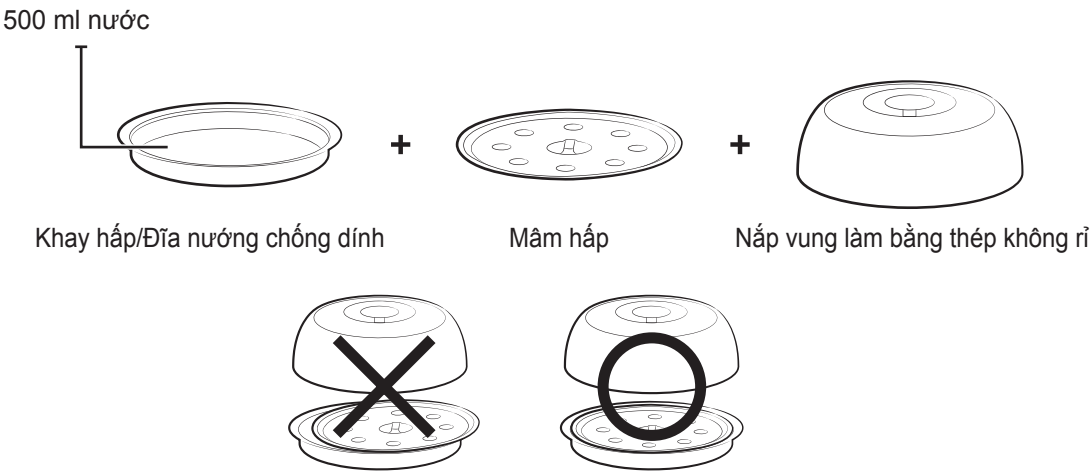
Không sử dụng bàn chải hoặc miếng xốp cứng nếu không sẽ làm hư lớp phủ.

⚠ KHUYẾN CÁO

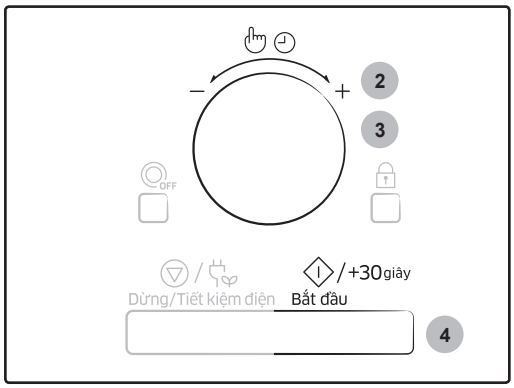
Lưu ý đĩa chống dính không an toàn với máy rửa chén.

Sử dụng chức năng hấp thủ công

Bạn có thể sử dụng Chức năng hấp thủ công với Nồi hấp bằng cách tham khảo Bảng hấp thủ công ở các trang này. Quy trình sau đây giải thích cách hấp thủ công.
LUÔN LUÔN kiểm tra thông số cài đặt trước khi rời lò cho lò tự nấu.
Trước hết, đặt lồng hấp (chứa thực phẩm) vào giữa đĩa xoay.
Sau đó, đóng cửa lò lại.



MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 46 2015-03-05 4:33:34



1. Nhấn nút **Vi sóng**.
   Kết quả: Đèn báo 900 W (mức công suất tối đa) được hiển thị như sau:

2. Nhấn **Núm chọn đa chức năng** để khi đã chọn 900W. (Nếu công suất không phải 900W, chọn 900W bằng cách chọn **Núm chọn đa chức năng** một lần nữa cho đến khi hiển thị công suất tương ứng)
3. Chọn thời gian nấu bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng** theo yêu cầu. Để đặt thời gian nấu, hãy tham khảo thời gian nấu trong Hướng dẫn hấp thủ công ở trang kế tiếp.
4. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.
   Kết quả: Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay.
   1) Bắt đầu nấu và sau khi nấu xong lò sẽ kêu bíp 4 lần.
   2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
   3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 47 2015-03-05 4:33:34

Sử dụng lò

⚠ KHUYẾN CÁO

- Không bao giờ sử dụng Nồi hấp với các mẫu hoặc sản phẩm khác nhau.
  Điều này có thể gây hỏa hoạn hoặc hư hỏng nghiêm trọng lò.
- Không sử dụng Lồng hấp mà không cho nước hay thực phẩm vào bên trong. Khi bạn sử dụng Lồng hấp, hãy cho ít nhất 500 ml nước vào trước khi nấu. Nếu lượng nước ít hơn 500 ml, thực phẩm có thể sẽ không chín hẳn, hoặc có thể sẽ gây hỏa hoạn hoặc hư hỏng nặng cho sản phẩm.
- Cần thận trọng khi lấy đĩa hoặc khay đựng thực phẩm từ bên trong lồng hấp ra sau khi nấu xong, vì đĩa hoặc khay đựng sẽ rất nóng.
- Đảm bảo rằng bạn gắn nắp vung lồng hấp sao cho vừa khít với khay hấp/đĩa nướng chống dính. Trứng hoặc hạt dẻ có thể sẽ nổ nếu nắp vung lồng hấp và khay hấp không được gắn theo đúng hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng.

GHI CHÚ

Cách vệ sinh khay hấp/đĩa chống dính
Lau khay hấp/đĩa chống dính bằng nước ấm và nước rửa chén, sau đó rửa lại bằng nước sạch.

GHI CHÚ

Không sử dụng bàn chải hoặc miếng xốp cứng nếu không sẽ làm hư lớp phủ.

GHI CHÚ

Xin lưu ý
Khay hấp/đĩa chống dính không an toàn với máy rửa chén.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 48 2015-03-05 4:33:35

Rót 500 ml nước lạnh vào khay hấp của lồng hấp. Gắn mâm hấp lên trên khay hấp, cho thực phẩm lên mâm và đậy nắp vung thép không rỉ. Đặt lồng hấp lên đĩa xoay. Thời gian nấu phụ thuộc vào kích thước, độ dày và loại thực phẩm. Khi cần hấp những lát thực phẩm mỏng hoặc những miếng nhỏ, chúng tôi đề nghị giảm bớt thời gian nấu. Khi cần hấp những lát thực phẩm dày hoặc những miếng lớn, bạn có thể tăng thêm thời gian nấu. Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn khi hấp thực phẩm.

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần (g)	Nước lạnh (ml)	Công suất (W)	Thời gian (phút)	Hướng dẫn
Súp lơ xanh	400	500	900	12-18	Rửa sạch bông cải. Cắt nhỏ bông cải thành những miếng bằng nhau. Xếp các miếng bông cải rải đều trên khay hấp.
Cà rốt	400	500	900	15-20	Rửa sạch cà rốt và cắt thành những lát mỏng bằng nhau. Xếp các lát cà rốt rải đều trên khay hấp.
Bông cải trắng/ Tím nguyên bông	600	500	900	20-25	Rửa sạch bông cải và đặt lên khay hấp.
Bắp non	400 (2 miếng)	500	900	23-28	Rửa sạch bắp non. Xếp các quả bắp non nằm cạnh nhau trên khay hấp.
Bí xanh	400	500	900	10-15	Rửa sạch bí xanh và cắt lát bằng nhau. Xếp các lát bí rải đều trên khay hấp.
Rau nhiều loại đông lạnh	400	500	900	18-23	Xếp rau nhiều loại đông lạnh (-18 °C), như bông cải xanh, bông cải trắng, cà rốt thái lát rải đều trên khay hấp.
Khoai tây (nhỏ)	500	500	900	25-30	Rửa sạch khoai tây và xâm vỏ khoai bằng nĩa. Xếp các củ khoai tây nguyên cách đều nhau trên khay hấp.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 49 2015-03-05 4:33:35

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần (g)	Nước lạnh (ml)	Công suất (W)	Thời gian (phút)	Hướng dẫn
Táo	800 (4 quả táo)	500	900	15-20	Rửa sạch và lấy lõi táo. Xếp các quả táo đứng thẳng cạnh nhau trên khay hấp.
Trứng	4-6 quả trứng	500	900	15-20	Xăm 4-6 quả trứng tươi (size M) và xếp chúng vào các khoanh nhỏ trên khay hấp. Sau khi luộc xong để yên trứng trong 2-5 phút.
Tôm xanh	250 (5-6 miếng)	500	900	10-15	Ướp tôm xanh với 1-2 muỗng canh nước chanh. Xếp tôm rải đều trên khay hấp.
Philê cá (cá tuyết, cá điêu hồng)	500 (2-3 miếng)	500	900	12-17	Ướp philê cá với 1-2 muỗng nước chanh và thêm vào thảo dược và gia vị (ví dụ như hương thảo). Xếp các miếng philê cá rải đều trên khay hấp.
Philê ức gà	400 (2 miếng philê)	500	900	20-25	Rửa sạch philê ức gà. Xếp các miếng philê ức gà nằm cạnh nhau trên khay hấp.

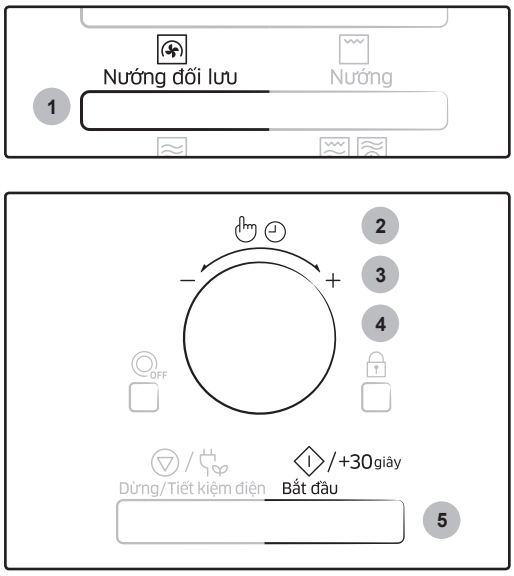
MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 50 2015-03-05 4:33:35

Đối lưu

Chế độ đối lưu cho phép bạn nấu thực phẩm cùng một cách như với một lò cổ điển. Chế độ vi sóng không được dùng. Bạn có thể đặt nhiệt độ như mong muốn trong phạm vi từ 40 °C đến 200 °C. Thời gian nấu tối đa là 60 phút.

- LUÔN LUÔN dùng găng tay khi chạm vào dụng cụ đựng bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.
- Bạn có thể nấu tốt hơn và rán vàng hơn, nếu bạn dùng rế dưới.

Kiểm tra thiết bị đun nóng đúng vị trí nằm ngang. Hãy mở cửa và đặt dụng cụ đựng trên rế dưới và chỉnh đĩa xoay.



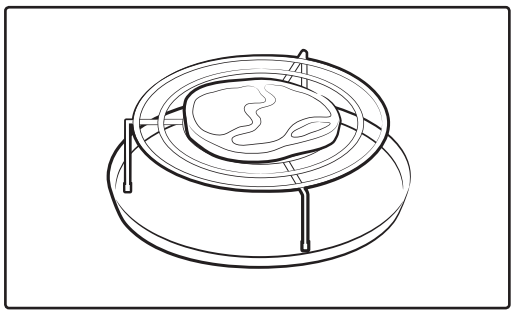
1. Nhấn nút **Nướng đối lưu**.
   Kết quả: Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:
   (chế độ đối lưu)
   180 °C (nhiệt độ)
2. Đặt nhiệt độ nấu bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**.
   (Nhiệt độ : 40~200 °C, chu kỳ 10 °C)
   - Nếu không cài đặt nhiệt độ trong vòng 5 giây, lò sẽ tự động chuyển sang phần cài đặt thời gian nấu.
3. Nhấn **Núm chọn đa chức năng**.
4. Thiết lập thời gian nấu bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**. (Nếu bạn muốn làm nóng lò trước, chọn " : 0")
5. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.
   Kết quả: Bắt đầu nấu. Khi nấu xong.
   1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
   2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
   3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 51 2015-03-05 4:33:35

Sử dụng lò

Nướng

Chế độ nướng cho phép bạn nấu và nướng thực phẩm nhanh chóng, mà không sử dụng vi sóng.
- Luôn luôn dùng găng tay khi chạm vào dụng cụ đựng bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.
- Bạn có thể nấu và nướng tốt hơn, nếu bạn dùng rế trên.



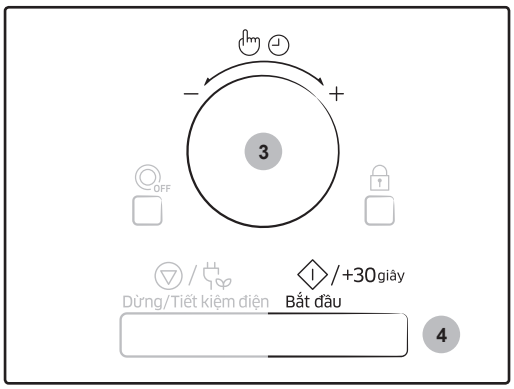
1. Hãy mở cửa và đặt thực phẩm lên rế.

2. Nhấn nút **Nướng**.

Kết quả: Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:

(chế độ nướng)

- Bạn không thể đặt nhiệt độ của chế độ nướng.



3. Cài đặt thời gian nướng bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**.
- Thời gian nướng tối đa là 60 phút.

4. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.

Kết quả: Bắt đầu nướng: Khi nấu xong.

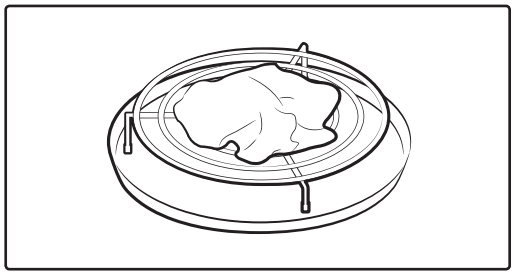
1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.

2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).

3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 52 2015-03-05 4:33:36

Chọn phụ kiện



Nấu đối lưu truyền thống đòi hỏi dụng cụ nấu. Tuy vậy, bạn chỉ cần sử dụng dụng cụ nấu mà bạn dùng trong lò bình thường.
Các vật đựng an toàn cho lò vi sóng không phù hợp cho nấu đối lưu, không sử dụng vật đựng, đĩa nhựa, ly, khăn giấy v.v...
Nếu bạn muốn để chọn một chế độ nấu hỗn hợp (vi sóng và nướng hoặc đối lưu), dùng dụng cụ đựng an toàn với vi sóng và lò nấu.

⚠ KHUYẾN CÁO

Để biết thêm thông tin chi tiết về nồi nấu và dụng cụ thích hợp, vui lòng tham khảo hướng dẫn về dụng cụ nấu ở trang 59-60.

Kết hợp vi sóng và nướng

Bạn cũng có thể kết hợp nấu vi sóng với nướng, để nấu và rán vàng nhanh chóng cùng một lúc.

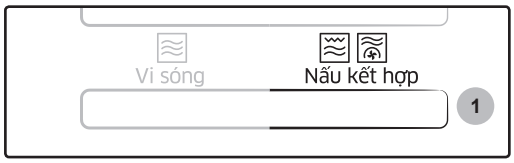
⚠ KHUYẾN CÁO

LUÔN LUÔN dùng dụng cụ nấu an toàn cho lò vi sóng và chịu nhiệt. Đĩa thủy tinh hoặc đĩa men là những vật dụng lý tưởng vì chúng cho phép vi sóng tác động đều vào thức ăn.

⚠ KHUYẾN CÁO

LUÔN LUÔN dùng găng tay khi chạm vào dụng cụ đựng bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.
Bạn có thể cải thiện việc nấu và nướng, nếu bạn dùng rế trên.

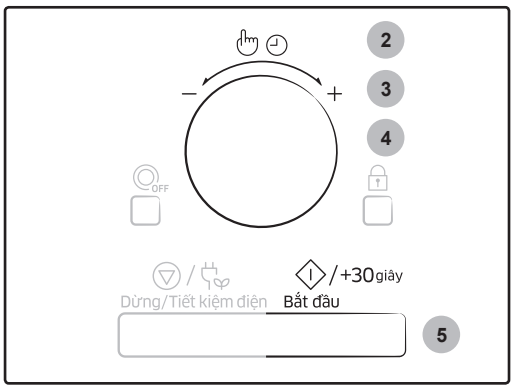
Mở cửa lò. Đặt thực phẩm lên rế thích hợp nhất cho loại thực phẩm sẽ nấu.
Đặt rế lên trên đĩa xoay. Đóng cửa lò.



1. Nhấn nút **Nấu kết hợp**.
   Kết quả: Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:
   Cb-1 (Vi sóng + Nướng)

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 53 2015-03-05 4:33:36

Sử dụng lò



2. Thực hiện hiển thị Cb-1, và sau đó nhấn **Núm chọn đa chức năng**.
   Kết quả: Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:
   - (chế độ kết hợp vi sóng và nướng)
   - 600 W (công suất đầu ra)
3. Hãy chọn mức công suất thích hợp bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng** cho đến khi công suất đầu ra tương ứng được hiển thị (600, 450, 300 W). Lúc đó, hãy nhấn nút **Núm chọn đa chức năng** để cài đặt mức công suất.
   - Bạn không thể đặt nhiệt độ của chế độ nướng.
   - Nếu không cài đặt nhiệt độ trong vòng 5 giây, lò sẽ tự động chuyển sang phần cài đặt thời gian nấu.
4. Thiết lập thời gian nấu bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**.
   - Thời gian nấu tối đa là 60 phút.
5. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.
   Kết quả: Quá trình nấu kết hợp bắt đầu. Khi nấu xong.
   1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
   2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
   3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 54 2015-03-05 4:33:36

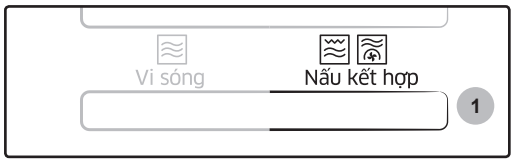
Kết hợp vi sóng và đối lưu

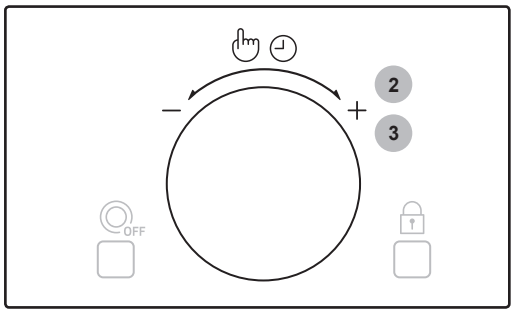
Nấu kết hợp cả năng lượng vi sóng và đối lưu.
Không cần làm nóng lò nhanh vì năng lượng vi sóng là có sẵn tức thời.
Nhiều thực phẩm có thể được nấu trong chế độ kết hợp, đặc biệt:

- Quay thịt và thịt gia cầm
- Bánh nướng và bánh ngọt
- Món trứng và phô mai

⚠ KHUYẾN CÁO

LUÔN LUÔN dùng dụng cụ nấu an toàn cho lò vi sóng và chịu nhiệt. Đĩa thủy tinh hoặc đĩa men là những vật dụng lý tưởng vì chúng cho phép vi sóng tác động đều vào thức ăn.





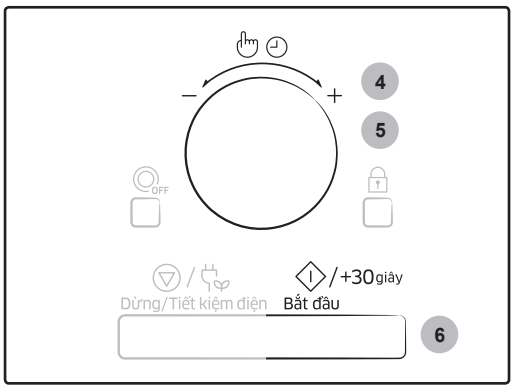
⚠ KHUYẾN CÁO

LUÔN LUÔN dùng găng tay khi chạm vào dụng cụ đựng bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng. Bạn có thể nấu tốt hơn và rán vàng hơn, nếu bạn dùng rế dưới.
Mở cửa lò. Đặt thực phẩm lên đĩa xoay hoặc rế dưới rồi đặt rế lên đĩa xoay. Đóng cửa lò. Thiết bị đun nóng phải ở vị trí nằm ngang.

1. Nhấn nút **Nấu kết hợp**.
   Kết quả: Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:
   Cb-1 (Vi sóng + Nướng)
2. Chọn hiển thị Cb-2 (Vi sóng + Đối lưu) bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng** và nhấn **Núm chọn đa chức năng**.
3. Thiết lập mức công suất thích hợp bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng** cho đến khi công suất đầu ra tương ứng được hiển thị (600, 450, 300, 180, 100 W).
   Lúc đó, hãy nhấn nút **Núm chọn đa chức năng** để cài đặt mức công suất.
   - Nếu không cài đặt mức công suất trong vòng 5 giây, lò sẽ tự động chuyển sang phần cài đặt thời gian nấu.
     (Mặc định: 180 °C)

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 55 2015-03-05 4:33:37

Sử dụng lò



4. Chọn nhiệt độ bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng** (Nhiệt độ : 200~40 °C). Lúc đó, hãy nhấn nút **Núm chọn đa chức năng** để cài đặt mức công suất.
   • Nếu không cài đặt nhiệt độ trong vòng 5 giây, lò sẽ tự động chuyển sang phần cài đặt thời gian nấu.

   Kết quả: Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:

   (chế độ kết hợp vi sóng & đối lưu)
   600 W (công suất đầu ra)
   180 °C (nhiệt độ)

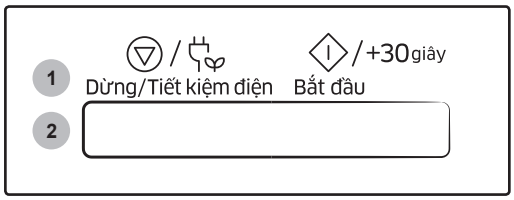
5. Thiết lập thời gian nấu bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**.
   • Thời gian nấu tối đa là 60 phút.
6. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.

   Kết quả: Quá trình nấu kết hợp bắt đầu. Lò được làm nóng đến nhiệt độ yêu cầu và rồi việc nấu vi sóng tiếp tục cho đến khi thời gian nấu kết thúc. Khi nấu xong.
   1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
   2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
   3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 56 2015-03-05 4:33:37

Tắt tiếng kêu bíp

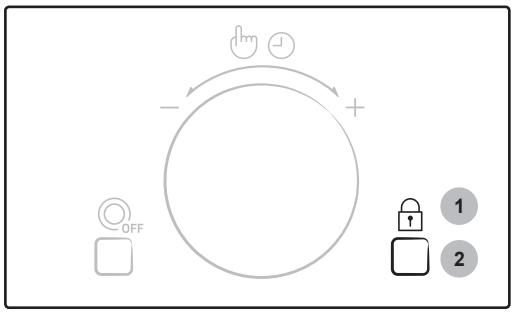
Bạn có thể tắt tiếng bíp bất cứ lúc nào bạn muốn.



1. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây** và **Dừng/Tiết kiệm điện** cùng lúc.
   Kết quả: Lò sẽ không phát ra tiếng bíp báo hiệu kết thúc một chức năng.
2. Để mở lại tiếng bíp, nhấn đồng thời nút **Bắt đầu/+30giây** và **Dừng/Tiết kiệm điện** một lần nữa.
   Kết quả: Lò hoạt động một cách bình thường.

Sử dụng chức năng khóa an toàn đối với trẻ em

Lò vi sóng của bạn được trang bị một chế độ khóa đặc biệt an toàn đối với trẻ em, cho phép lò được "khóa" để trẻ em hoặc bất kỳ ai không quen sẽ không thể vận hành lò một cách ngẫu nhiên.



1. Nhấn nút **Khóa an toàn cho trẻ em** trong 3 giây.
   Kết quả:
   - Khi lò bị khóa lại (không thể chọn bất kỳ chức năng nào).
   - Màn hình hiển thị "L".

2. Để mở khóa cho lò, hãy nhấn nút **Khóa an toàn cho trẻ em** trong 3 giây.
   Kết quả: Lò có thể được sử dụng một cách bình thường.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 57 2015-03-05 4:33:37

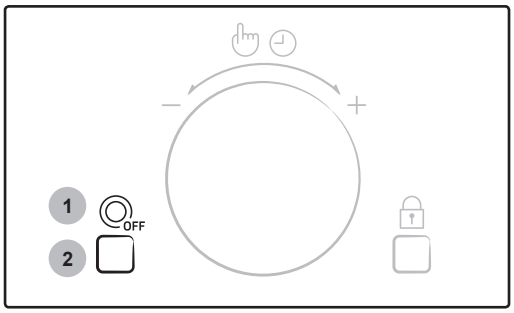
Sử dụng lò

Sử dụng chức năng bật/tắt đĩa xoay

Nút **Bật/Tắt đĩa xoay** cho phép bạn sử dụng các đĩa thực phẩm lớn chiếm hết không gian của lò bằng cách không cho phép đĩa xoay xoay (chỉ sử dụng chế độ nấu thủ công).

⚠ KHUYẾN CÁO

Kết quả có thể không được như mong muốn trong trường hợp này vì thực phẩm sẽ chín không đều.
Chúng tôi đề nghị quý vị thỉnh thoảng tự xoay đĩa nửa vòng trong thời gian nấu.



⚠ CẢNH BÁO

Không bao giờ để cho đĩa xoay khi không có thực phẩm trong lò.
Lý do: Điều này có thể gây hỏa hoạn hoặc hư hỏng lò.

1. Nhấn nút **Bật/Tắt đĩa xoay** trong lúc chọn chức năng Vi sóng, Nướng, Đối lưu, Hâm nóng và Kết hợp.
   - Nếu chương trình nấu sẵn không khả dụng hoặc trước khi nhấn nút Vi sóng, Nướng, Đối lưu, hâm nóng và Kết hợp.

   Kết quả: Biểu tượng Bật/Tắt đĩa xoay xuất hiện trên màn hình, đĩa xoay sẽ không xoay trong khi nấu.
   OFF (Chế độ tắt đĩa xoay)
2. Để xoay đĩa xoay lại, nhấn nút **Bật/Tắt đĩa xoay** một lần nữa.

   Kết quả: Biểu tượng Bật/Tắt đĩa xoay biến mất trên màn hình, đĩa xoay sẽ xoay.

GHI CHÚ

Nút Bật/Tắt đĩa xoay này chỉ khả dụng trong khi nấu.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 58 2015-03-05 4:33:38

Hướng dẫn về dụng cụ nấu

Để nấu thực phẩm trong lò vi sóng, vi sóng có thể tác động vào thực phẩm, mà không bị phản xạ hoặc hấp thu bởi chiếc đĩa đang dùng.
Cần cẩn thận khi chọn dụng cụ nấu. Nếu dụng cụ nấu được ghi là an toàn cho lò vi sóng, bạn không cần phải lo lắng.
Bảng sau đây liệt kê nhiều loại dụng cụ nấu và đồng thời nêu rõ thời gian và cách thức sử dụng chúng trong một lò vi sóng.

Dụng cụ nấu	An toàn cho lò vi sóng	Ghi chú
Giấy nhôm	✓✗	Có thể được sử dụng với số lượng nhỏ để bảo vệ thực phẩm không nấu quá chín. Hồ quang xuất hiện nếu giấy nhôm quá gần vách lò hoặc nếu dùng quá nhiều giấy nhôm.
Đĩa chống dính	✓	Không nên làm nóng lò hơn 8 phút.
Đồ sứ và đồ bằng đất nung	✓	Sành, gốm, đồ đất có men và đồ sứ làm bằng đất sét trộn với tro xương thường thích hợp, miễn là không có trang trí hoa văn kim loại.
Đĩa polyeste loại dùng rồi bỏ	✓	Một số thực phẩm đông lạnh được đóng gói trong các đĩa như vậy.
Bao bì thực phẩm nhanh		
• Ly tách bằng Polystyrene	✓	Có thể được sử dụng để hâm thực phẩm. Nấu quá lâu có thể làm cho polystyrene chảy ra.
• Túi giấy hoặc báo	✗	Có thể bắt lửa.
• Giấy tái chế hoặc hoa văn kim loại	✗	Có thể làm nẹt lửa.
Vật dụng thủy tinh		
• Dùng chung cho lò và sử dụng bình thường	✓	Có thể sử dụng, miễn là không có trang trí bằng kim loại.
• Vật dụng thủy tinh tinh xảo	✓	Có thể dùng để hâm thực phẩm hoặc chất lỏng. Thủy tinh mỏng có thể nứt vỡ khi bị đun nóng đột ngột.
• Bình thủy tinh	✓	Phải tháo nắp. Chỉ thích hợp cho hâm nóng.
Kim loại		
• Đĩa	✗	Có thể làm nẹt lửa hoặc gây hỏa hoạn.
• Bảo dưỡng cho túi lạnh	✗	

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 59 2015-03-05 4:33:38

Hướng dẫn về dụng cụ nấu

Dụng cụ nấu	An toàn cho lò vi sóng	Ghi chú
Giấy		
• Đĩa, ly tách, khăn ăn và giấy thấm	✓	Dùng với thời gian nấu và hâm nóng ngắn. Vẫn hấp thu độ ẩm dư thừa.
• Giấy tái chế	✗	Có thể làm nẹt lửa.
Nhựa		
• Dụng cụ chứa	✓	Đặc biệt nếu đó là nhựa chống nhiệt. Vài loại nhựa khác có thể biến dạng hoặc mất màu ở nhiệt độ cao. Không dùng nhựa Melamine.
• Giấy bóng dùng làm bao bì thực phẩm	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm. Không được cho chạm vào thực phẩm. Cẩn thận khi gỡ màng bọc vì hơi nóng sẽ thoát ra.
• Bảo dưỡng trong túi lạnh	✓✗	Chỉ có thể dùng nếu được chứng nhận chịu sôi hoặc dùng được cho lò. Không nên bịt kín hơi. Chọc thủng bằng nĩa, nếu cần.
Giấy sáp và giấy chống dầu	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm và tránh văng tung tóe.

✓ : Nên dùng ✓✗ : Cẩn thận khi sử dụng ✗ : Không an toàn

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 60 2015-03-05 4:33:38

Hướng dẫn nấu

Vi sóng

Năng lượng vi sóng thường thâm nhập vào thực phẩm, thu hút và hấp thu bởi nước, chất béo và đường của nó.

Vi sóng làm cho các phân tử trong thực phẩm di chuyển nhanh. Sự chuyển động nhanh của các phân tử này sẽ tạo ra ma sát và kết quả là nhiệt sẽ làm chín thực phẩm.

Nấu

Dụng cụ nấu dùng cho nấu vi sóng:

Dụng cụ nấu phải cho phép năng lượng vi sóng đi qua nó với hiệu quả tối đa. Vi sóng bị phản xạ bởi kim loại, như thép, nhôm và đồng, nhưng nó có thể đi qua đồ men, thủy tinh, gốm và nhựa cũng như giấy và gỗ. Do vậy không bao giờ nấu thực phẩm với dụng cụ chứa bằng kim loại.

Thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng:

Nhiều loại thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng, bao gồm rau cải tươi và đông lạnh, trái cây, mì ống, gạo, ngũ cốc, đậu, cá, và thịt. Nước chấm, sữa trứng, súp, bánh pudding nóng, mứt, và tương ớt cũng có thể được nấu trong lò vi sóng. Nói chung, nấu nướng bằng vi sóng rất lý tưởng cho mọi thực phẩm được chuẩn bị một cách bình thường trong ngăn giữ nhiệt. Bơ lỏng hoặc sôcôla, ví dụ (xem chương về lời khuyên, kỹ thuật và mẹo).

Bao phủ thực phẩm khi nấu

Bao phủ thực phẩm khi nấu ăn rất quan trọng, khi nước bốc hơi và tham gia vào quá trình để nấu nướng. Thực phẩm có thể được bọc bằng nhiều cách: ví dụ như đĩa sứ, nắp nhựa hoặc màng bọc cho chế độ vi sóng.

Thời gian chờ

Sau khi nấu thực phẩm xong thời gian chờ rất quan trọng giúp nhiệt lan tỏa đều trong thực phẩm.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 61 2015-03-05 4:33:38

Hướng dẫn nấu

Hướng dẫn nấu cho rau cải đông lạnh

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy.
Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả bạn mong muốn.
Khuấy hai lần lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu.
Đậy nắp trong khi chờ.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Rau bina	150 g	600 W	5-6
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Bông cải xanh	300 g	600 W	8-9
	Hướng dẫn Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Đậu	300 g	600 W	7-8
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Đậu xanh	300 g	600 W	7½-8½
	Hướng dẫn Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Rau cải hỗn hợp (Cà rốt/Đậu/Bắp)	300 g	600 W	7-8
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Rau cải hỗn hợp (Kiểu Trung Quốc)	300 g	600 W	7½-8½
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 62 2015-03-05 4:33:38

Hướng dẫn nấu cho rau cải tươi

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước lạnh (2-3 muỗng canh) cho mỗi 250 g trừ khi một lượng nước khác được đề xuất – xem bảng. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả bạn mong muốn. Khuấy một lần trong lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ là 3 phút.

Mẹo: Cắt rau thành từng đoạn bằng nhau. Càng cắt nhỏ, rau càng mau chín.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Bông cải xanh	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Hướng dẫn Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Xếp từng cọng vào chính giữa. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Cải Brúcxen	250 g	900 W	6-6½
	Hướng dẫn Thêm 60-75 ml nước (5-6 muỗng canh). Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Cà rốt	250 g	900 W	5-5½
	Hướng dẫn Cắt cà rốt thành lát đều nhau. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Cải xúp lơ	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Hướng dẫn Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Cắt các bông lớn làm đôi. Xếp từng cọng vào giữa. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Bí xanh	250 g	900 W	4-4½
	Hướng dẫn Cắt bí thành lát. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước hoặc một miếng bơ. Nấu cho đến khi mềm. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Cà tím	250 g	900 W	3½-4
	Hướng dẫn Cắt cà thành lát nhỏ và đổ vào 1 muỗng canh nước chanh. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Tỏi tây	250 g	900 W	4-4½
	Hướng dẫn Cắt tỏi thành lát dày. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 63 2015-03-05 4:33:38

Hướng dẫn nấu

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Nấm	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Hướng dẫn Chuẩn bị nấm để nguyên hay cắt ra. Không thêm chút nước nào. Tưới nước cốt chanh lên trên. Thêm gia vị muối và tiêu. Chắt bớt nước trước khi dùng. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Củ hành	250 g	900 W	5-5½
	Hướng dẫn Cắt củ hành thành lát hoặc cắt đôi. Chỉ thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Ớt	250 g	900 W	4½-5
	Hướng dẫn Cắt ớt thành lát nhỏ. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Khoai tây	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Hướng dẫn Cân khoai tây đã lột vỏ và cắt làm đôi hoặc làm tư đều đặn. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Củ cải	250 g	900 W	5½-6
	Hướng dẫn Cắt củ cải thành khối nhỏ. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 64 2015-03-05 4:33:38

Hướng dẫn nấu cơm và mì ống

Cơm: Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt lớn có nắp đậy – gạo sẽ nở gấp đôi thể tích khi được nấu chín. Đậy nắp khi nấu. Sau khi thời gian nấu kết thúc, khuấy trước thời gian cho thêm muối hoặc thêm rau thơm và bơ.
Ghi nhớ: gạo có thể không hút hết nước khi nấu xong.

Mì ống: Dùng một chén thủy tinh lớn chịu nhiệt. Thêm nước để nấu, một chút muối và khuấy đều. Không đậy nắp khi nấu. Khuaáy trong luùc naáu vaø sau khi naáu.
Đậy nắp trong thời gian chờ và sau đó chắt cạn nước.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Gạo trắng (Luộc sơ)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Hướng dẫn Thêm gấp đôi lượng nước lạnh. Chờ trong 5 phút, sau đó có thể dùng.		
Gạo lức (Luộc sơ)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Hướng dẫn Thêm gấp đôi lượng nước lạnh. Chờ trong 5 phút, sau đó có thể dùng.		
Gạo hỗn hợp (Gạo + gạo dại)	250 g	900 W	16-17
	Hướng dẫn Thêm 500 ml nước lạnh. Chờ trong 5 phút, sau đó có thể dùng.		
Bắp hỗn hợp (Gạo + ngũ cốc)	250 g	900 W	17-18
	Hướng dẫn Thêm 400 ml nước lạnh. Chờ trong 5 phút, sau đó có thể dùng.		
Mì ống	250 g	900 W	10-11
	Hướng dẫn Thêm 1000 ml nước nóng. Chờ trong 5 phút, sau đó có thể dùng.		
Mì gói	1 gói nhỏ (80g) 1 gói lớn (120 g)	900 W	7-7½ 9-9½
	Hướng dẫn Dùng một chén thủy tinh lớn chịu nhiệt. Cho mì gói và thêm 350 ml nước ở nhiệt độ phòng trong tô. Đậy nắp lại nấu và đảo vài lần. Sau khi nấu, chắt nước và trộn mì gói với gia vị.		

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 65 2015-03-05 4:33:38

Hướng dẫn nấu

Hâm nóng

Lò vi sóng của bạn sẽ hâm nóng thực phẩm với thời gian ít hơn so với lò truyền thống.
Sử dụng các mức công suất và thời gian hâm nóng trong bảng sau như một hướng dẫn. Thời gian trong bảng giả định là nước đang ở nhiệt độ phòng khoảng +18 đến +20 °C hoặc với thực phẩm giữ lạnh ở nhiệt độ +5 đến +7 °C.

Sắp xếp và đậy nắp

Tránh hâm nóng khối lớn như miếng thịt chưa cắt – chúng sẽ bị cháy và khô trước khi bên trong được nóng lên. Hâm nóng các miếng nhỏ sẽ thành công hơn.

Mức công suất và khuấy

Vài loại thực phẩm có thể được hâm nóng khi dùng công suất 900 W trong khi các thực phẩm khác hâm nóng ở mức 600 W, 450 W hoặc ngay cả 300 W.
Hãy kiểm tra ở các bảng hướng dẫn.
Nói chung, hâm nóng thực phẩm ở mức công suất thấp tốt hơn, nếu thực phẩm dạng mảnh dẻ, số lượng nhiều, hoặc cần hâm nóng nhanh chóng (ví dụ dạng miếng nhỏ).
Khuấy đều hoặc đảo thực phẩm lúc hâm nóng để có kết quả tốt hơn.
Nếu được, khuấy lại trước khi dùng.

Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Để tránh hiện tượng chất lỏng chảy tràn khi nấu và có thể bị bỏng, hãy khuấy trước, trong và sau khi nấu. Giữ chúng trong lò vi sóng trong thời gian chờ. Chúng tôi đề xuất đặt muỗng nhựa hoặc thủy tinh vào chất lỏng. Tránh nấu thực phẩm quá lâu (và do vậy thực phẩm bị hỏng). Tốt nhất là ước lượng thời gian nấu ít hơn và thêm thời gian nấu, nếu cần.

Thời gian đun nóng và chờ

Khi hâm nóng thực phẩm lần đầu, cần ghi chú thời gian đã thực hiện – để tham khảo sau này.
Luôn đảm bảo là thực phẩm được hâm nóng đều khắp.
Cho phép thực phẩm duy trì một khoảng thời gian ngắn sau khi hâm nóng – để nhiệt độ lan đều.
Thời gian chờ đề xuất sau khi hâm nóng là 2-4 phút, trừ khi có một thời gian khác được đề xuất trên biểu đồ.
Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Cũng cần xem chương về các lưu ý an toàn.

Hâm lại các chất lỏng

Luôn cho phép thời gian chờ tối thiểu là 20 giây sau khi lò tắt để cho nhiệt độ lan đều. Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi hâm nóng. Để tránh hiện tượng chảy tràn và có thể gây bỏng, bạn cần đặt một muỗng hoặc que thủy tinh vào chất lỏng đồng thời khuấy trước, trong và sau khi hâm.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 66 2015-03-05 4:33:38

Hâm nóng thức ăn cho trẻ em

Thực phẩm trẻ em:

Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng!
Để yên trong 2-3 phút trước khi dùng. Khuấy lại và kiểm tra nhiệt độ.
Nhiệt độ thức ăn khuyến nghị: giữa 30-40 °C.

Sữa dành cho trẻ:

Rót sữa vào một chai thủy tinh đã được khử trùng. Hâm nóng không đậy nắp. Không bao giờ hâm nóng bình sữa có gắn núm vú, vì bình có thể bị nổ do quá nóng. Lắc đều trước thời gian chờ và khuấy lại trước khi dùng! Luôn luôn cẩn thận kiểm tra nhiệt độ sữa của trẻ hoặc sữa trước khi cho trẻ ăn.
Nhiệt độ thức ăn khuyến nghị: khoảng 37 °C.

Ghi chú:

Đặc biệt, thực phẩm dành cho trẻ cần được kiểm tra cẩn thận trước khi cho trẻ dùng để tránh bị bỏng. Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng tiếp theo như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Hâm nóng chất lỏng và thực phẩm

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Thức uống (cà phê, trà và nước)	150 ml (1 tách) 300 ml (2 tách) 450 ml (3 tách) 600 ml (4 tách)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Hướng dẫn Đổ vào tách và hâm nóng không đậy nắp: 1 tách đặt ở trung tâm, 2 tách đặt đối diện nhau, 3 tách đặt trên một hình tròn. Giữ trong lò vi sóng trong thời gian chờ và khuấy đều. Chờ trong 1-2 phút, sau đó có thể dùng.		

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 67 2015-03-05 4:33:38

Hướng dẫn nấu

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Súp (Giữ lạnh)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Hướng dẫn Đổ vào một đĩa men sâu hoặc tô men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng. Khuấy lại trước khi dùng. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Hâm (Giữ lạnh)	350 g	600 W	4½-5½
	Hướng dẫn Đặt món hầm vào một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Mì ống với nước sốt (Giữ lạnh)	350 g	600 W	3½-4½
	Hướng dẫn Đặt mì ống (như spaghetti hoặc nui trứng) vào một đĩa men cạn. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Khuấy trước khi dùng. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Chan Nước sốt lên Mì ống (Giữ lạnh)	350 g	600 W	4-5
	Hướng dẫn Đặt mì ống sốt thịt (như ravioli, tortellini) vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Thực phẩm tùy chọn (Giữ lạnh)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5 5½-6½ 6½-7½
	Hướng dẫn Đặt 2-3 món ăn giữ lạnh vào một đĩa men. Bọc bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Cheese Fondue (Lẩu phô mai) Chế biến Sẵn (Giữ lạnh)	400 g	600 W	6-7
	Hướng dẫn Đặt phô mai nóng chảy đã sẵn sàng để dùng vào một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp. Khuấy trong và sau khi hâm nóng. Khuấy đều trước khi dùng. Chờ trong 1-2 phút, sau đó có thể dùng.		

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 68 2015-03-05 4:33:38

Hâm nóng thực phẩm và sữa dành cho trẻ

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như là hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian
Thực phẩm trẻ em (Rau + thịt)	190 g	600 W	30 giây
	Hướng dẫn Đổ ra đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Cháo dành cho trẻ em (ngũ cốc + sữa + trái cây)	190 g	600 W	20 giây
	Hướng dẫn Đổ ra đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Sữa dành cho Trẻ	100 ml 200 ml	300 W	30-40 giây từ 1 phút đến 1 phút 10 giây
	Hướng dẫn Khuấy hoặc lắc đều và rót vào một chai thủy tinh đã khử trùng. Đặt vào chính giữa đĩa xoay. Không đậy nắp khi nấu. Trước khi dùng, hãy lắc đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 69 2015-03-05 4:33:38

Hướng dẫn nấu

Rã đông

Lò vi sóng là một phương thức tuyệt vời cho rã đông thực phẩm. Lò vi sóng rã đông tốt thực phẩm đông lạnh trong một thời gian ngắn. Điều này cực kỳ thuận lợi, nếu gia đình bạn có khách viếng đột xuất.

Thịt gia cầm đông lạnh phải được rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Bỏ mọi dây buộc kim loại và mọi lớp bao để cho nước chảy ra ngoài khi rã đông.

Đặt thực phẩm đông lạnh trên một đĩa không đậy nắp. Lật nghiêng phân nửa, chắt chất lỏng và gỡ bỏ mọi phần càng nhanh càng tốt. Kiểm tra thực phẩm để bảo đảm rằng thực phẩm không nguội lạnh.

Nếu các phần nhỏ hơn và mỏng hơn của thực phẩm đông lạnh bắt đầu nóng lên, chúng có thể còn được bọc bằng giấy nhôm quanh chúng lúc rã đông.

Có thể thịt gia cầm bắt đầu được làm nóng mặt ngoài, ngưng chảy tan ra và cho phép duy trì trong 20 phút trước khi tiếp tục.

Sắp xếp cho cá, thịt và thịt gia cầm được duy trì nhằm rã đông hoàn toàn. Thời gian chờ cho rã đông hoàn toàn thay đổi phụ thuộc vào số lượng thực phẩm rã đông. Hãy tham khảo bảng sau đây.

Mẹo: Thực phẩm mỏng rã đông hiệu quả hơn thực phẩm dày và lượng thực phẩm nhỏ cần ít thời gian hơn lượng thực phẩm lớn. Hãy ghi nhớ mẹo này khi làm đông và rã đông thực phẩm.

Để rã đông thực phẩm đông lạnh ở nhiệt độ khoảng -18 đến -20 °C, tham khảo bảng hướng dẫn sau.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Thịt			
Thịt Bằm	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Bít tết heo	250 g	180 W	7-8
	Hướng dẫn Đặt thịt lên đĩa xoay. Bọc các cạnh mỏng bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 15-30 phút, sau đó có thể dùng.		

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 70 2015-03-05 4:33:38

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Thịt gia cầm			
Miếng thịt gà	500 g (2 miếng)	180 W	14-15
Gà nguyên con	1200 g	180 W	32-34
	Hướng dẫn Trước hết, đặt các miếng gà với phần da hướng xuống, nguyên con gà với phần ngực hướng xuống một đĩa men cạn. Bọc phần mỏng như cánh và phần đuôi bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 15-60 phút, sau đó có thể dùng.		
Cá			
Phi lê Cá	200 g	180 W	6-7
Cá nguyên con	400 g	180 W	11-13
	Hướng dẫn Đặt cá đông lạnh vào giữa một đĩa men cạn. Sắp phần mỏng hơn bên dưới các phần dày. Bọc phần cuối hẹp của các miếng philê và đuôi của con cá bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 10-25 phút, sau đó có thể dùng.		
Trái cây			
Quả mọng	300 g	180 W	6-7
	Hướng dẫn Trải trái cây trên một đĩa thủy tinh cạn, hình tròn (có đường kính lớn). Chờ trong 5-10 phút, sau đó có thể dùng.		
Bánh mì			
Bánh mì tròn (mỗi ổ 50 g)	2 miếng 4 miếng	180 W	1-1½ 2½-3
Bánh mì nướng/ Sandwich	250 g	180 W	4-4½
Bánh mì Đức (Bột mì + Bột lúa mạch)	500 g	180 W	7-9
	Hướng dẫn Xếp bánh mì theo vòng tròn hay theo chiều nằm ngang trên giấy thấm ở giữa đĩa xoay. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 5-20 phút, sau đó có thể dùng.		

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 71 2015-03-05 4:33:38

Hướng dẫn nấu

Nướng

Thiết bị đun nóng để nướng đặt ở bên dưới lớp trên cùng của khoang nướng. Nó hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Đĩa xoay giúp thực phẩm chín vàng đều hơn. Làm nóng vỉ nướng trước trong 3-5 phút sẽ làm cho thực phẩm chín vàng nhanh hơn.

Đồ dùng chứa thực phẩm để nướng:

Phải chịu lửa và bằng kim loại. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm thích hợp để nướng:

Thịt sườn, xúc xích, thịt miếng để nướng, hamburger, thịt lợn muối xông khói và lát thịt đùi muối, miếng cá mỏng, sandwich và tất cả các loại bánh mì nướng có phết thêm gia vị.

Các lưu ý quan trọng:

Bất kỳ khi nào bạn sử dụng chế độ nướng, hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt lên rế trên, trừ khi có những hướng dẫn cụ thể khác.

Vi sóng + Nướng

Chế độ này kết hợp nhiệt bức xạ từ bộ phận nướng cộng với tốc độ của vi sóng để xử lý thực phẩm. Nó chỉ hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Do có sự xoay của đĩa xoay, thực phẩm sẽ chín đều.
Có sự kết hợp của cả ba chế độ trong mô hình này: 600 W + Nướng, 450 W + Nướng và 300 W + Nướng.

Dụng cụ nấu dùng cho chế độ kết hợp vi sóng + nướng

Hãy sử dụng những dụng cụ mà vi sóng có thể đi qua. Các dụng cụ này phải chịu lửa. Không sử dụng dụng cụ kim loại với chế độ kết hợp này. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm phù hợp để nấu bằng vi sóng và nướng:

Thực phẩm phù hợp cho chế độ kết hợp này bao gồm tất cả các loại thực phẩm đã được nấu chín cần hâm nóng và làm chín (ví dụ như bánh ngọt nướng), cũng như những loại thực phẩm cần ít thời gian để làm chín phần bên trên của nó. Ngoài ra, chế độ này còn được sử dụng cho những miếng thực phẩm dày và làm cho thực phẩm mau chín và giòn (ví dụ như những miếng thịt gà, phải trở thực phẩm sau một nửa thời gian làm chín). Hãy tham khảo phần hướng dẫn sử dụng lò nướng để biết thêm chi tiết.

Các lưu ý quan trọng:

Bất kỳ khi nào bạn sử dụng chế độ kết hợp (vi sóng + nướng), hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt lên các rế trên, trừ khi có những hướng dẫn cụ thể khác. Hãy tham khảo các hướng dẫn trong bảng sau.
Thực phẩm phải được trở nếu nó cần được làm vàng cả hai bên.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 72 2015-03-05 4:33:38

Hướng dẫn nướng dành cho thực phẩm tươi sống

Làm nóng lò nướng trước bằng chế độ nướng trong vòng 2-3 phút.
Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn nướng.
Sử dụng găng tay khi lấy ra.

Thực phẩm tươi sống	Lượng dùng	Công suất	bước 1 (phút)	bước 2 (phút)
Các lát bánh mì nướng	4 miếng (mỗi miếng 25 g)	Chỉ nướng	4-4½	3-4
	Hướng dẫn Đặt các lát bánh mì cạnh nhau trên rế trên.			
Cà chua nướng	400 g (2 miếng)	300 W + Nướng	6-8	-
	Hướng dẫn Cắt cà chua làm đôi. Cho một ít phô mai lên trên. Xếp chúng thành một vòng tròn trên một đĩa thủy tinh cạn chịu nhiệt. Đặt lên rế trên. Chờ trong 2-3 phút.			
Bánh khoai tây-Phô mai nướng	4 ổ (300 g)	300 W + Nướng	5½-7½	-
	Hướng dẫn Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh mì nướng có phết thêm gia vị lên rế trên. Chờ trong 2-3 phút.			
Baùnh mì nöôùng Hawaii (Thịt nguội, dứa, lát phô mai)	4 ổ (500 g)	300 W + Nướng	6-8	-
	Hướng dẫn Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh mì nướng có phết thêm gia vị lên rế trên. Chờ trong 2-3 phút.			
Khoai tây Nướng	500 g	600 W + Nướng	12-14	-
	Hướng dẫn Cắt khoai tây làm đôi. Đặt chúng thành một vòng tròn lên rế trên với mặt bị cắt hướng về phía được nướng.			
Gratin (Khoai tây và rau) (Giữ lạnh)	450 g	450 W + Nướng	11-13	-
	Hướng dẫn Đặt gratin tươi vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt. Đặt đĩa lên rế trên. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.			

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 73 2015-03-05 4:33:38

Hướng dẫn nấu

Thực phẩm tươi sống	Lượng dùng	Công suất	bước 1 (phút)	bước 2 (phút)
Táo Nướng	2 quả táo (khoảng 400 g)	300 W + Nướng	7-8	-
	Hướng dẫn Lấy lõi táo ra và nhồi vào trong táo bằng nho khô và mứt. Cho thêm vài lát hạnh đào lên trên. Đặt các quả táo này vào một đĩa cạn bằng thủy tinh chịu nhiệt. Đặt đĩa ngay trên rế dưới.			
Miếng thịt gà	500 g (2 miếng)	300 W + Nướng	10-12	9-11
	Hướng dẫn Phết dầu ăn và gia vị lên các miếng thịt gà. Đặt chúng thành một vòng tròn lên rế trên. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.			
Gà nướng	1200 g	450 W + Nướng	22-23	21-22
	Hướng dẫn Tẩm dầu và gia vị lên thịt gà. Đặt gà lên rế bên dưới. Sau đó nướng trong vòng 5 phút.			
Cá Đút lò	400-500 g	300 W + Nướng	6-8	7-8
	Hướng dẫn Thoa dầu lên cả con cá và thêm rau thơm, gia vị. Đặt hai con cá cạnh nhau (đầu con này cạnh đuôi con kia) lên rế trên. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.			
Chuối	1 trái (200 g)	bước 1 450 W + Nướng bước 2 Nướng	7-7½	4-5
	Hướng dẫn gọt và xắt lát chuối dày 1cm và đặt trên đĩa chống dính trên rế nướng. Phết dầu lên các lát. Nếu chuối mềm, giảm thời gian xuống còn 1-2 phút. Chờ trong 1-2 phút.			
Khoai lang chiên	200 g	450 W + Nướng	11-11½	-
	Hướng dẫn Gọt và xắt lát khoai lang dày 1,5 cm và đặt trên đĩa chống dính và phết dầu lên các lát. Đặt trên rế cao và nấu. Chờ trong 1-2 phút.			

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 74 2015-03-05 4:33:38

Đối lưu

Nấu bằng đối lưu là một phương pháp nấu truyền thống và phổ biến trong lò hơi truyền thống. Thiết bị đun nóng và vị trí quạt nằm ở phía sau, để cho hơi nóng có thể lưu thông.
Chế độ này được hỗ trợ bởi thiết bị đun nóng phía trên.

Dụng cụ nấu dùng cho nấu bằng đối lưu:

Tất cả các dụng cụ có thể dùng cho lò truyền thống, tấm nướng và chảo nướng - bất kỳ dụng cụ nào bạn có thể dùng cho lò đối lưu truyền thống - đều có thể được sử dụng.

Thực phẩm thích hợp để nấu bằng đối lưu:

Tất cả các loại bích quy, bánh nướng, bánh mì ổ và bánh ngọt nên được nấu bằng chế độ này cũng như các loại bánh ngọt nhiều hoa quả, bánh bao làm từ trứng và bánh trứng chiên phồng.

Vi sóng + Đối lưu

Chế độ này kết hợp năng lượng vi sóng với hơi nóng và vì vậy nó rút ngắn thời gian nấu nướng mà lại làm cho thực phẩm vàng và giòn.
Nấu bằng đối lưu là một phương pháp nấu truyền thống và phổ biến ở lò nấu có hơi nóng được lưu thông do có quạt ở phía sau.

Dụng cụ nấu dùng cho chế độ vi sóng + đối lưu:

Phải là các loại vật liệu cho vi sóng đi qua. Phải chịu nhiệt (như thủy tinh, sứ không có viền kim loại); tương tự như các loại dụng cụ nấu được miêu tả trong chế độ Vi sóng + Nướng.

Thực phẩm phù hợp để nấu bằng vi sóng + đối lưu:

Tất cả các loại thịt và thịt gia cầm cũng như các món thịt hầm và bò đút lò, bánh xốp và bánh ngọt có ít hoa quả, bánh patê và bánh phết trái cây nghiền, rau củ nướng, bánh nướng và bánh mì.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 75 2015-03-05 4:33:38

Hướng dẫn nấu

Hướng dẫn nấu đối lưu dành cho thực phẩm tươi sống và đông lạnh

Làm nóng trước bộ phận đối lưu bằng chức năng tự làm nóng trước để đạt được nhiệt độ mà bạn mong muốn. Sử dụng các mức công suất và thời gian nấu trong bảng này như là hướng dẫn cho việc nấu ăn bằng đối lưu. Sử dụng găng tay khi lấy ra.

Thực phẩm tươi sống	Lượng dùng	Công suất	bước 1 (phút)	bước 2 (phút)
Pizza Bánh Pizza đông lạnh (Đã được nướng)	300-400 g	bước 1 300 W + 200 °C bước 2 Đối lưu 180 °C	7-9	5-6
	Hướng dẫn Đặt bánh pizza lên rế dưới. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.			
Mì ống Món bột với cà chua, nước sốt và pho mát đông lạnh	400 g	bước 1 450 W + 200 °C bước 2 Đối lưu 200 °C	16-18	3-4
	Hướng dẫn Đặt vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt thích hợp hay vẫn để chúng nguyên trong bao (hãy chú ý rằng điều này thích hợp cho vi sóng và nướng bằng lò). Đặt gratin mì ống đông lạnh lên rế dưới. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.			
Thịt Thịt bò đút lò/ Thịt cừu đút lò (Trung bình)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Hướng dẫn Phết dầu lên thịt bò/thịt cừu và cho thêm gia vị: tiêu, muối và ớt tây. Đặt thịt lên rế dưới, mặt có mỡ hướng xuống dưới trước. Sau khi nấu xong, bọc thịt trong giấy nhôm và chờ từ 10-15 phút.			
Gà nướng	1000-1100 g	bước 1 450 W + 200 °C bước 2 450 W + Nướng	20-22	22-23½
	Hướng dẫn Phết dầu và gia vị lên thịt gà. Đặt gà lên rế dưới với ức gà hướng xuống dưới, sau đó lật phần này hướng lên trên. Chờ trong 5 phút.			

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 76 2015-03-05 4:33:39

Thực phẩm tươi sống	Lượng dùng	Công suất	bước 1 (phút)	bước 2 (phút)
Bánh mì				
Bánh mì Tròn Tươi	6 ổ (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Hướng dẫn Đặt các bánh mì ổ theo hình vòng tròn lên rế dưới. Chờ trong 2-3 phút.			
Baùnh ḿ coù toûi (Giữ lạnh, nướng sẵn)	200g (1 ổ)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Hướng dẫn Đặt bánh mì baguette giữ lạnh trên giấy nướng rồi đặt lên rế dưới. Sau khi nướng xong, hãy chờ 2-3 phút.			
Bánh ngọt				
Bánh bông lan vân thủy (Bột nhào tươi)	500 g	Chỉ 180 □	38-43	-
	Hướng dẫn Cho bột nhào tươi vào một khuôn nướng nhỏ hình chữ nhật bằng kim loại đen (dài 25 cm). Đặt bánh lên rế bên dưới. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 5-10 phút.			
Bánh nhỏ (Bột nhào tươi)	10 x 28 g	Chỉ 160 °C	31-34	-
	Hướng dẫn Đổ đều bột nhào vào cốc giấy và đặt vào đĩa nướng trên rế dưới. Sau khi nướng xong, hãy chờ 5 phút.			
Bánh quy (Bột nhào tươi)	200-250 g	Chỉ 200 °C	15-20	-
	Hướng dẫn Đặt bánh sừng bò giữ lạnh trên giấy nướng rồi đặt trên rế dưới.			
Bánh ngọt đông lạnh	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Hướng dẫn Đặt bánh ngọt đông lạnh ngay lên rế dưới. Sau khi rã đông và hâm nóng xong, hãy chờ từ 15-20 phút.			

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 77 2015-03-05 4:33:39

Hướng dẫn nấu

Bí quyết và mẹo

Làm tan bơ

Cho 50 g bơ vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu lòng. Đậy bằng nắp nhựa.
Làm nóng trong vòng 30-40 giây với mức công suất 900 W cho đến khi bơ tan ra.

Làm tan socola

Cho 100 g sôcôla vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu lòng.
Làm nóng từ 3-5 phút, sử dụng mức công suất 450 W đến khi sôcôla tan ra.
Khuấy một đến hai lần trong quá trình làm tan chảy. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

Làm tan mật ong kết tinh

Đặt 20 g mật ong kết tinh vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu.
Làm nóng trong vòng 20-30 giây với mức công suất 300 W cho đến khi mật ong tan ra.

Làm tan gelatin

Đặt miếng gelatine khô (10 g) vào nước lạnh trong vòng 5 phút.
Đặt gelatine đã được làm khô vào một bát thủy tinh nhỏ chịu nhiệt.
Làm nóng trong vòng 1 phút với mức công suất 300 W. Khuấy sau khi làm tan gelatine.

NẤU GLAZE/KEM TRỨNG (ĐỂ LÀM BÁNH NGỌT VÀ BÁNH GATÔ)

Trộn glaze (khoảng 14 g) với 40 g đường và 250 ml nước lạnh. Nấu bằng chén thủy tinh chịu nhiệt không đậy nắp từ 3½ đến 4½ phút với mức công suất 900 W, cho đến khi glaze/kem trứng được trong suốt.
Khuấy hai lần trong khi nấu.

Làm mứt

Đặt 600 g trái cây (ví dụ như dâu trộn) trong một bát thủy tinh chịu nhiệt kích thước phù hợp và có nắp đậy. Thêm 300 g đường và khuấy đều.
Nấu đậy nắp trong vòng từ 10-12 phút với mức công suất 900 W.
Khuấy nhiều lần trong khi nấu. Bỏ vào một lọ nhỏ bằng thủy tinh có nắp đậy dạng xoay.
Để nắp đậy trong vòng 5 phút.

LÀM BÁNH PUDDING

Trộn bột pudding với đường và sữa (500 ml) trực tiếp theo hướng dẫn của nhà sản xuất và khuấy đều. Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt kích thước thích hợp và có nắp đậy. Nấu có đậy nắp sẽ cần từ 6½ đến 7½ phút với mức công suất 900 W.
Khuấy đều nhiều lần trong khi nấu.

Nướng bánh hạnh đào

Trải 30 g các lát hạnh đào vào một đĩa men có kích thước vừa.
Đảo vài lần trong khoảng 3½ đến 4½ phút với mức công suất 600 W.
Để yên trong lò từ 2-3 phút.
Sử dụng găng tay khi lấy ra!

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 78 2015-03-05 4:33:39

Xử lý sự cố

Xử lý sự cố

Nếu quý vị gặp các vấn đề dưới đây, hãy thử những giải pháp được đề nghị.

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Chung		
Không nhân được các nút một cách bình thường.	Các vấn đề bên ngoài có thể gặp phải giữa các nút	Loại bỏ các vấn đề bên ngoài và thử lại.
	Đối với các dòng cảm ứng: Hơi ẩm có trên bề mặt.	Lau hơi ẩm có trên bề mặt.
	Khoá trẻ em được kích hoạt.	Vô hiệu hoá Khoá trẻ em.
Thời gian không thể hiện.	Không có điện.	Đảm bảo đã cắm nguồn điện.
	Chức năng Eco (Tiết kiệm điện) được thiết lập.	Tắt chức năng Eco.
Lò không hoạt động.	Không có điện.	Đảm bảo đã cắm nguồn điện.
	Cửa đang mở.	Đóng cửa và thử lại.
	Bộ phận mở cửa an toàn bị chắn bởi vật lạ.	Loại bỏ các vấn đề bên ngoài và thử lại.
Lò dừng khi đang hoạt động.	Người dùng đã mở cửa để lấy thực phẩm ra ngoài.	Sau khi đảo thực phẩm, nhấn nút Start (Khởi động) một lần nữa để vận hành lại.
Tắt điện trong khi đang vận hành.	Lò nấu quá thời gian.	Sau khi nấu quá lâu, để lò nguội.
	Quạt làm mát không hoạt động.	Nghe tiếng kêu của quạt.
	Thử vận hành lò mà không có thực phẩm ở trong.	Đặt thực phẩm vào lò.
	Không có không gian thông gió cho lò.	Có cửa xả/thoát ở phía trước và sau lò để thông gió. Giữ khoảng cách theo quy định trong hướng dẫn cài đặt.
	Sử dụng nhiều chốt cắm cho một ổ cắm.	Chỉ định một ổ cắm sử dụng riêng cho lò.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 79 2015-03-05 4:33:39

Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Không có điện trong lò.	Không có điện.	Đảm bảo đã cắm nguồn điện.
Có âm thanh sủi bọt trong khi vận hành và lò không hoạt động.	Nấu thực phẩm nước được bịt kín hoặc sử dụng vật chứa nước có thể là nguyên nhân gây ra âm thanh sủi bọt.	Không sử dụng vật chứa bịt kín vì chúng có thể nổ trong khi đang nấu vì sự dãn nở của đồ ở bên trong.
Bên ngoài lò xe rất nóng trong khi vận hành.	Không có không gian thông gió cho lò.	Có cửa xả/thoát ở phía trước và sau lò để thông gió. Giữ các lỗ được ghi rõ trong hướng dẫn cài đặt sản phẩm.
	Vật thể trên đỉnh của lò.	Loại bỏ các vật thể trên đỉnh của lò.
Không thể mở cửa một cách bình thường.	Thực phẩm thừa bị kẹt giữa cửa và bên ngoài lò.	Vệ sinh lò và sau đó mở cửa.
Lò không nóng.	Lò có thể không hoạt động, có quá nhiều thực phẩm đang được nấu hoặc đang sử dụng các dụng cụ nấu không đúng.	Đặt một cốc nước vào hộp chứa an toàn lò vi sóng và chạy lò vi sóng trong 1-2 phút để kiểm tra xem nước có nóng không. Giảm bớt số lượng thực phẩm và khởi động lại chức năng này một lần nữa. Sử dụng vật chứa để nấu có đáy phẳng.
Làm nóng yếu hoặc chậm.	Lò có thể không hoạt động, có quá nhiều thực phẩm đang được nấu hoặc đang sử dụng các dụng cụ nấu không đúng.	Đặt một cốc nước vào hộp chứa an toàn lò vi sóng và chạy lò vi sóng trong 1-2 phút để kiểm tra xem nước có nóng không. Giảm bớt số lượng thực phẩm và khởi động lại chức năng này một lần nữa. Sử dụng vật chứa để nấu có đáy phẳng.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 80 2015-03-05 4:33:39

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Chức năng hâm nóng không hoạt động.	Lò có thể không hoạt động, có quá nhiều thực phẩm đang được nấu hoặc đang sử dụng các dụng cụ nấu không đúng.	Đặt một cốc nước vào hộp chứa an toàn lò vi sóng và chạy lò vi sóng trong 1-2 phút để kiểm tra xem nước có nóng không. Giảm bớt số lượng thực phẩm và khởi động lại chức năng này một lần nữa. Sử dụng vật chứa để nấu có đáy phẳng.
Chức năng làm tan đá không hoạt động.	Lò có thể không hoạt động, có quá nhiều thực phẩm đang được nấu hoặc đang sử dụng các dụng cụ nấu không đúng.	Đặt một cốc nước vào hộp chứa an toàn lò vi sóng và chạy lò vi sóng trong 1-2 phút để kiểm tra xem nước có nóng không. Giảm bớt số lượng thực phẩm và khởi động lại chức năng này một lần nữa. Sử dụng vật chứa để nấu có đáy phẳng.
Đèn bên trong lờ mờ hoặc không sáng.	Cửa bị mở trái một thời gian dài.	Đèn bên trong có thể tự động tắt khi chức năng Eco vận hành. Đóng và mở lại cửa hoặc nhấn nút **Cancel** (Huỷ).
	Đèn bên trong bị che bởi vật thể lạ.	Vệ sinh bên trong lò và kiểm tra lại.
Có tiếng bip trong khi đang nấu.	Nếu chức năng Nấn tự động đang được sử dụng, tiếng bíp này có nghĩa là thời gian để trở thực phẩm trong khi làm tan đá.	Sau khi đảo thực phẩm, nhấn nút **Bắt đầu** để khởi động lần nữa.
Lò không cân bằng.	Lò được lắp đặt trên một mặt phẳng không cân bằng.	Hãy chắc rằng lò được đặt trên một mặt phẳng, cố định.
Có các tia lửa điện trong khi đang nấu.	Vật chứa kim loại được sử dụng trong chức năng lò/tan đá.	Không dùng hộp chứa bằng kim loại.
Khi cắm điện, lò lập tức hoạt động.	Cửa đóng chưa đúng.	Đóng cửa lò và kiểm tra lại lần nữa.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 81 2015-03-05 4:33:39

Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Điện rò rỉ từ lò.	Điện hoặc ở cắm điện không được nối đất đúng cách.	Đảm bảo điện và ổ cắm điện được nối đất đúng cách.
Có hiện tượng nhỏ nước.	Sẽ có nước hoặc hơi trong một vài trường hợp tuỳ theo thực phẩm. Đây không phải là lò bị sự cố.	Để nguội lò và sau đó lau sạch bằng khăn khô.
Có hơi nước thông qua các vết nứt trong cửa.	Sẽ có nước hoặc hơi trong một vài trường hợp tuỳ theo thực phẩm. Đây không phải là lò bị sự cố.	Để nguội lò và sau đó lau sạch bằng khăn khô.
Không có nước trong lò.	Sẽ có nước hoặc hơi trong một vài trường hợp tuỳ theo thực phẩm. Đây không phải là lò bị sự cố.	Để nguội lò và sau đó lau sạch bằng khăn khô.
Độ sáng trong lò khác nhau.	Độ sáng thay đổi tuỳ theo nguồn điện, thay đổi theo chức năng.	Nguồn điện thay đổi trong khi nấu không phải là sự cố. Đây không phải là lò bị sự cố.
Nấu xong, nhưng quạt mát vẫn tiếp tục chạy.	Để làm thoáng lò, quạt mát tiếp tục chạy trong 3 phút sau khi nấu xong.	Đây không phải là lò bị sự cố.
Nhấn nút +30sec để vận hành lò.	Điều này xảy ra khi lò không hoạt động.	Lò vi sóng được thiết kế để vận hành bằng cách nhấn nút +30sec khi nó không hoạt động.
Đĩa xoay		
Trong khi xoay, đĩa xoay đi ra khỏi vị trí và dừng xoay.	Không có vòng xoay hoặc vòng xoay không đặt đúng vị trí.	Lắp vòng xoay và sau đó thử lại.
Bàn xoay bị kéo trong khi đang xoay.	Vòng xoay không đúng vị trí vì có quá nhiều thực phẩm hoặc vật chứa quá lớn và chạm vào bên trong lò vi sóng.	Điều chỉnh số lượng thực phẩm và không sử dụng vật chứa quá lớn.
Bàn xoay kêu lách cách gây ồn trong khi đang xoay.	Thực phẩm thừa bị kẹ ở bên trên lò.	Loại bỏ thực phẩm thừa bị kẹ ở bên trên lò.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 82 2015-03-05 4:33:39

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Nướng		
Thoát ra khói trong quá trình vận hành.	Khi vận hành lần đầu, có thể có khói thoát ra do bộ phận làm nóngkhi lần đầu bạn sử dụng lò.	Đây không phải lỗi trục trặc, nếu bạn sử dụng lò 2-3 lần, sẽ hết hiện tượng này.
	Thực phẩm nằm trên bộ phận làm nóng.	Để lò nguội và lau sạch thức ăn ở bộ phận làm nóng.
	Thực phẩm quá gần với bộ phận nướng.	Đặt thực phẩm ở khoảng cách thích hợp khi nấu.
	Thực phẩm không được chuẩn bị/sắp xếp đúng.	Đảm bảo thực phẩm đã được chuẩn bị và sắp xếp đúng.
Lò		
Lò không nóng.	Cửa lò mở.	Đóng cửa lò và thử lại lần nữa.
Thoát ra khói trong quá trình hâm nóng nhanh.	Khi vận hành lần đầu, có thể có khói thoát ra do bộ phận làm nóngkhi lần đầu bạn sử dụng lò.	Đây không phải lỗi trục trặc, nếu bạn sử dụng lò 2-3 lần, sẽ hết hiện tượng này.
	Thực phẩm nằm trên bộ phận làm nóng.	Để lò nguội và lau sạch thức ăn ở bộ phận làm nóng.
Có mùi cháy hoặc mùi nhựa khi sử dụng lò.	Sử dụng dụng cụ nấu ăn bằng nhựa hoặc chất liệu không gia nhiệt.	Sử dụng dụng cụ nấu ăn bằng thủy tinh tương thích với nhiệt độ cao.
Mùi lạ phát ra từ lò.	Thực phẩm còn bám hoặc nhựa chảy và dính vào bên trong lò.	Sử dụng chức năng hấp và lau bằng một khăn khô. Bạn có thể đặt một lát chanh vào bên trong và vận hành lò để tẩy mùi hôi một cách nhanh chóng.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 83 2015-03-05 4:33:39

Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Lò không nấu được.	Cửa lò thường xuyên mở trong quá trình nấu.	Không mở cửa thường xuyên trừ khi thức ăn cần phải được đảo. Nếu bạn mở cửa thường xuyên, nhiệt độ bên trong sẽ giảm xuống và có thể ảnh hưởng đến quá trình nấu.
	Lò kiểm soát không đúng như theo thiết lập.	Thiết lập đúng để lò kiểm soát và thử lại lần nữa.
	Dụng cụ nướng hoặc các dụng cụ khác không được đặt đúng chỗ.	Đặt các dụng cụ đúng vị trí.
	Sử dụng dụng cụ nấu ăn sai chất liệu hoặc kích cỡ.	Thiết lập lại kiểm soát lò hoặc sử dụng dụng cụ nấu ăn thích hợp có đáy bằng.

GHI CHÚ

Nếu các hướng dẫn trên đây không giúp quý vị giải quyết được vấn đề, hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng SAMSUNG gần nhất.

Và vui lòng đọc kỹ những thông tin sau:

- Kiểu lò và số sêri, thường được in trên mặt sau của lò
- Chi tiết bảo hành thiết bị
- Mô tả rõ ràng sự cố gặp phải

Sau đó gọi cho người bán hàng địa phương hoặc trung tâm bảo hành SAMSUNG.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 84 2015-03-05 4:33:39

Các mã thông tin

Kiểm tra mã	Nguyên nhân	Thao tác
C-10	Cảm biến nấu cần được kiểm tra.	Nhấn nút Ngừng/Hủy và vận hành lần nữa. Nếu xảy ra sự cố, tắt lò vi sóng trên 30 phút và thử thiết lập lại. Nếu vẫn xảy ra lỗi, hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của SAMSUNG tại địa phương của bạn.
C-20	Cảm biến nhiệt độ cần được kiểm tra.	
C-21	Cảm biến nhiệt độ dò nihệt độ cao hơn nhiệt độ đuọc thiết lập.	Tắt lò vi sóng để làm nguội thực phẩm và thử thiết lập lại lần nữa. Nếu vẫn xảy ra lỗi, hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của SAMSUNG tại địa phương của bạn.
C-d0	Nhấn nút Điều khiển trong 10 giây.	Vệ sinh các nút và kiểm tra xem có nước trên bề mặt xung quanh nút không. Nếu xảy ra sự cố, tắt lò vi sóng trên 30 phút và thử thiết lập lại. Nếu vẫn xảy ra lỗi, hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của SAMSUNG tại địa phương của bạn.

GHI CHÚ

Đối với các mã không được liệt kê ở trên hoặc nếu giải pháp đề nghị không giải quyết được vấn đề, hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của SAMSUNG ở địa phương của bạn.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 85 2015-03-05 4:33:39

Các thông số kỹ thuật

SAMSUNG luôn cố gắng cải tiến thiết bị của mình. Do đó các thông số mẫu mã cũng như hướng dẫn sử dụng sẽ được thay đổi mà không được thông báo.

Kiểu lò	MC32J7055H*
Nguồn điện	230 V ~ 50 Hz AC
Mức tiêu thụ năng lượng Công suất tối đa Vi sóng Nướng (thiết bị đun nóng) Đối lưu (thiết bị đun nóng)	 2900 W 1400 W 1500 W Tối đa 2100 W
Công suất ra	100 W / 900 W - Mức 6 (IEC-705)
Tần số hoạt động	2450 MHz
Kích thước (Rộng x Cao x Sâu) Bên ngoài (Bao gồm tay cầm) Khoang lò	 523 x 309 x 506 mm 373 x 233 x 370 mm
Thể tích	32 lít
Trọng lượng Tịnh	 xấp xỉ 20,0 kg.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 86 2015-03-05 4:33:39

Memo

Xin lưu ý rằng dịch vụ bảo hành của Samsung KHÔNG hỗ trợ các cuộc gọi dịch vụ để giải thích về cách vận hành sản phẩm, sửa lỗi lắp đặt không đúng cách hay thực hiện việc bảo trì hoặc vệ sinh thông thường.

THẮC MẮC VÀ NHẬN XÉT

QUỐC GIA	GỌI	HOẶC GHÉ THĂM CHÚNG TÔI TRỰC TUYẾN TẠI
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300	
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	+95-01-2399-888	
SRI LANKA	94117540540	

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_VN.indd 88 2015-03-05 4:33:39

Microwave Oven

User manual

MC32J7055H*

Contents

Using this user manual **4**

The following symbols are used in this User Manual: 4

Safety instructions **5**

Important safety instructions 5

Installation **14**

Accessories 14
Installation site 16
Turntable 16

Maintenance **17**

Cleaning 17
Replacement (repair) 19
Care against an extended period of disuse 19

Quick look-up guide **20**

Oven features **21**

Oven 21
Control panel 22

Oven use **23**

How a microwave oven works 23
Checking that your oven is operating correctly 24
Setting the time 24
Cooking/Reheating 25
Power levels and time variations 26
Adjusting the cooking time 27
Stopping the cooking 27
Setting the energy save mode 28
Using the slim fry cook features 29
Slim fry guide 30
Using the sensor cook features 32
Sensor cook guide 33
Using the healthy cooking features 36
Healthy cooking guide 37
Using the dough proof/yogurt features 39
Dough proof/yogurt guide 40
Using the power defrost features 41
Power defrost guide 42

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 2 2015-03-04 11:28:12

Using the auto reheat/cook features 43
Auto reheat/cook guide 44
Using the crusty plate 45
Using the manual steam cook function 46
Convection 51
Grilling 52
Choosing the accessories 53
Combining microwaves and grill 53
Combining microwaves and convection 55
Switching the beeper off 57
Using the child lock features 57
Using the turntable on/off features 58

Cookware guide 59

Cooking guide 61

Microwaves 61
Cooking 61
Reheating 66
Reheating liquids 66
Reheating baby food 67
Remark: 67
Defrosting 70
Grill 72
Microwave + Grill 72
Convection 75
Microwave + Convection 75
Tips and tricks 78

Troubleshooting 79

Troubleshooting 79
Information codes 85

Technical specifications 86

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 3 2015-03-04 11:28:12

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

⚠ WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

⚠ CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 4 2015-03-04 11:28:13

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

Microwave function only

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 5 2015-03-04 11:28:13

Safety instructions

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 6 2015-03-04 11:28:13

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 7 2015-03-04 11:28:13

Safety instructions

Oven function only - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 8 2015-03-04 11:28:13

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

General safety

⚠ WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 9 2015-03-04 11:28:13

Safety instructions

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

⚠ CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 10 2015-03-04 11:28:13

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

A. Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 11 2015-03-04 11:28:13

Safety instructions

B. Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

C. Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

1) door (bent)

2) door hinges (broken or loose)

3) door seals and sealing surfaces

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

A. A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

B. A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

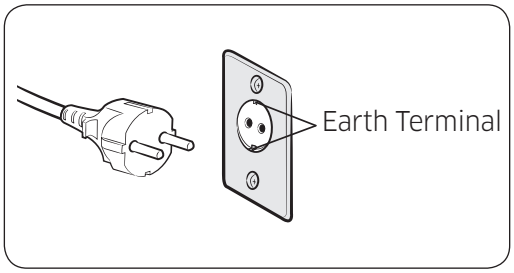
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 12 2015-03-04 11:28:13

Grounding method

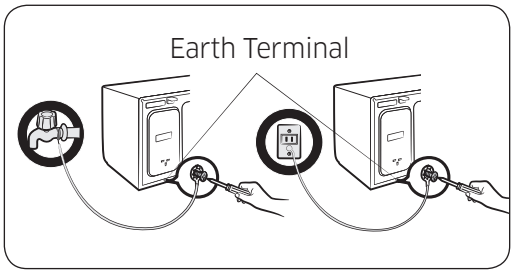
Put to earth for the sake of safety.

Earth leads to prevent a short circuit or an electric shock taking place in a humid environment.



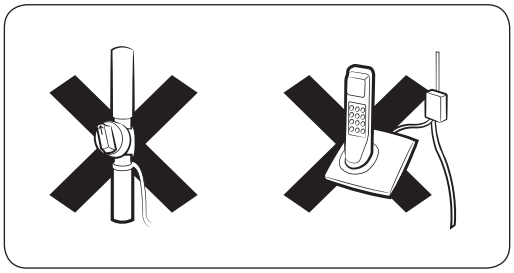
In case of an earth terminal being included in a wall outlet:

- Do not have to put to earth additionally.



In case of an earth terminal not being installed in a wall outlet:

- Connect the one end of the ground wire included in the box to the earth terminal on the back of the product and then connect the other only to a metal water pipe or wall outlet.



Avoid connecting the ground wire to the followings:

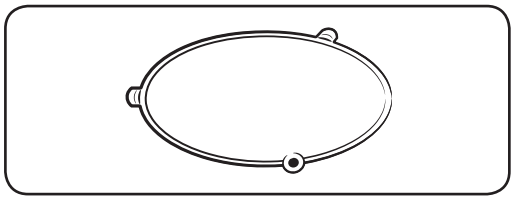
- Gas pipe, Telephone wire, Plastic ater pipe, etc..

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 13 2015-03-04 11:28:13

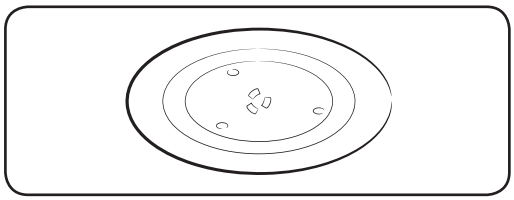
Installation

Accessories

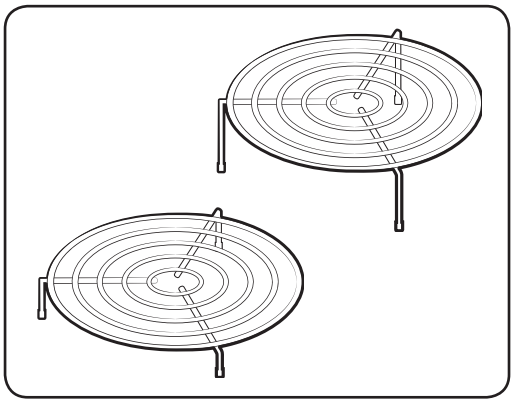
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



01 Roller ring, to be placed in the centre of the oven.
Purpose: The roller ring supports the turntable.

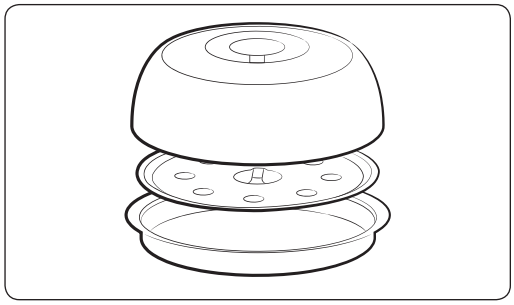


02 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler.
Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

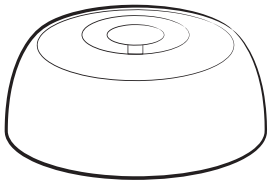


03 High rack, Low rack, to be placed on the turntable.
Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.

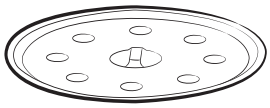
MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 14 2015-03-04 11:28:14



04 Pro steamer/Crusty plate to be placed on the turntable.
Purpose: The Pro Steamer can be used to steam crusty cook. The Crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crisp.

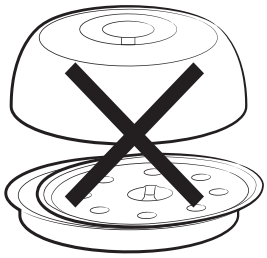


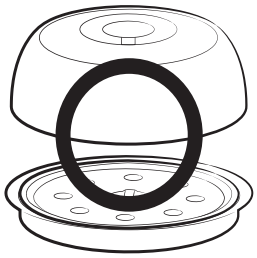
Stainless steel lid



Steam tray

Steam plate/
Crusty plate





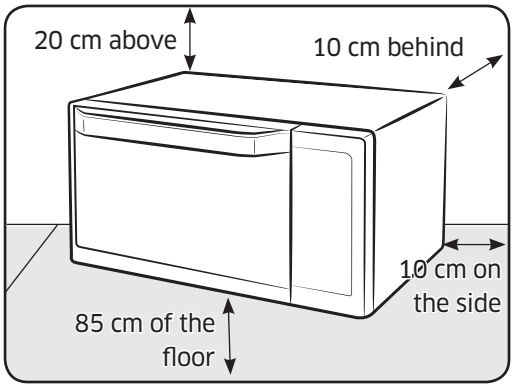
⚠ **CAUTION**

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 15 2015-03-04 11:28:14

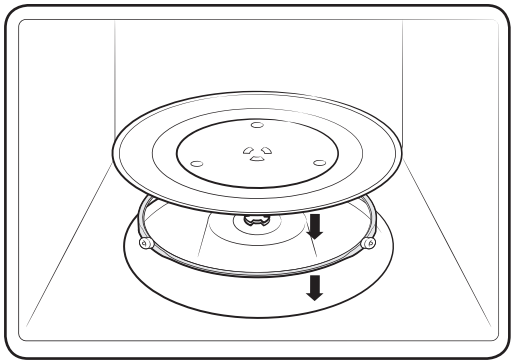
Installation

Installation site



- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 16 2015-03-04 11:28:14

Maintenance

Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).
If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

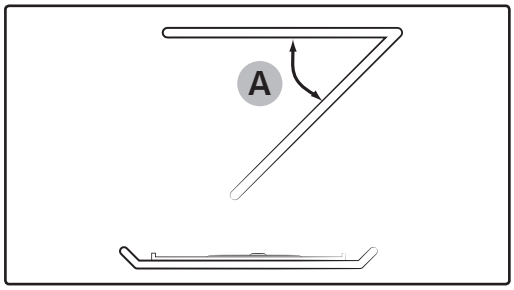
To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 17 2015-03-04 11:28:15

Maintenance

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45 ° (A) as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 18 2015-03-04 11:28:15

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

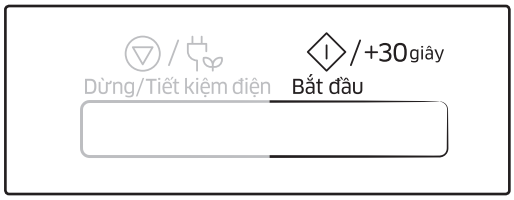
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 19 2015-03-04 11:28:15

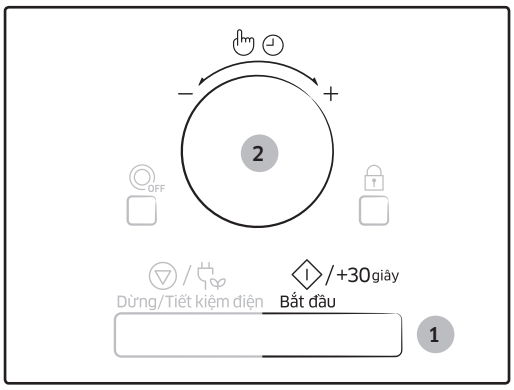
Quick look-up guide



If you want to cook some food.

Place the food in the oven.
Press the **START/+30s** button.
Result: Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



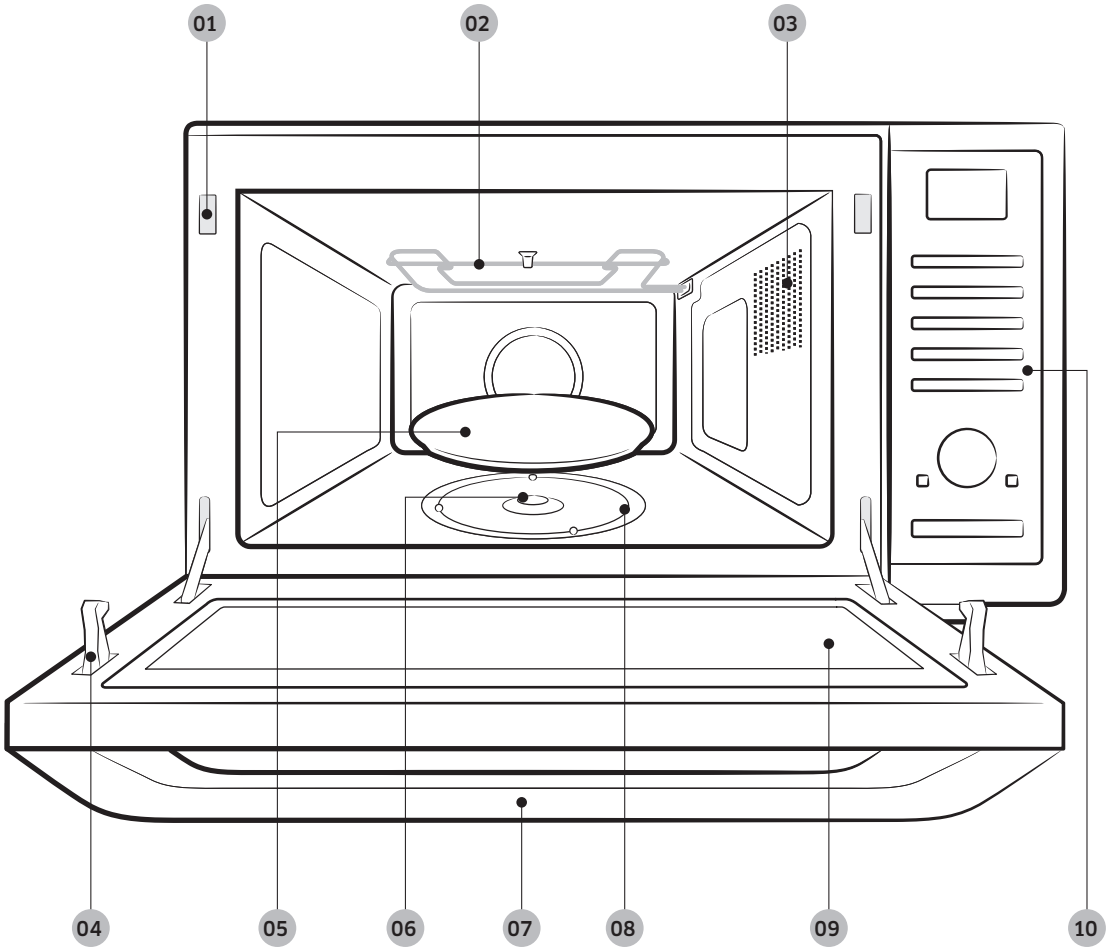
If you want to add an extra 30 seconds.

1. Press **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
2. By turning the **Multi Function Selector Dial**, You can set the time as you want.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 20 2015-03-04 11:28:15

Oven features

Oven

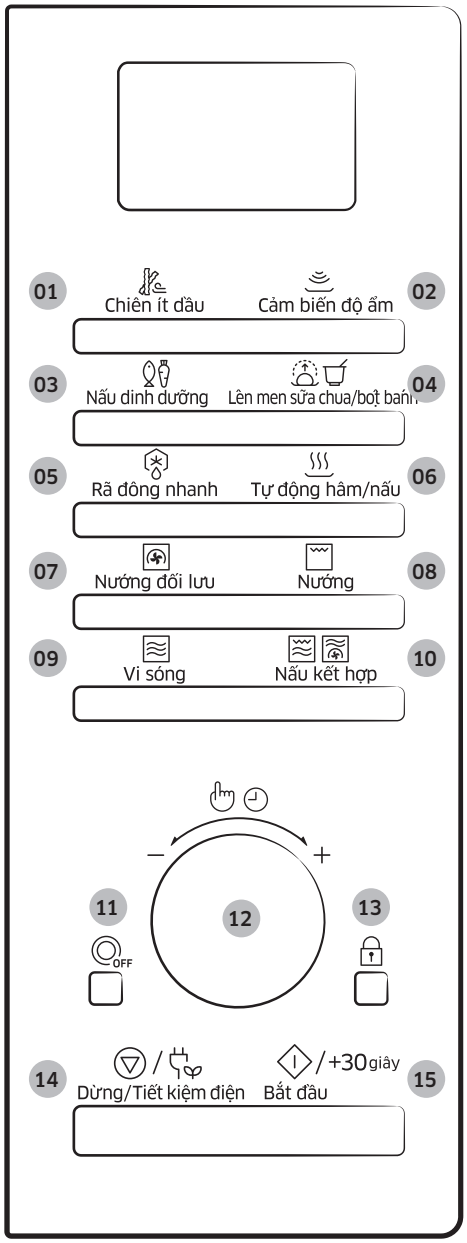


01 Safety interlock holes
02 Heating element
03 Ventilation holes
04 Door latches
05 Turntable
06 Coupler
07 Door Handle
08 Roller Ring
09 Door
10 Control Panel

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 21 2015-03-04 11:28:15

Oven features

Control panel



01 Slim Fry Button
02 Sensor Button
03 Healthy Cooking Button
04 Dough Proof/Yogurt Button
05 Power Defrost Button
06 Auto Reheat/Cook Button
07 Convection Button
08 Grill Button
09 Microwave Button
10 Combi Button
11 Turntable On/Off Button
12 Multi Function Selector Dial
13 Child Lock Button
14 Stop/Eco Button
15 Start/+30s Button

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 22 2015-03-04 11:28:15

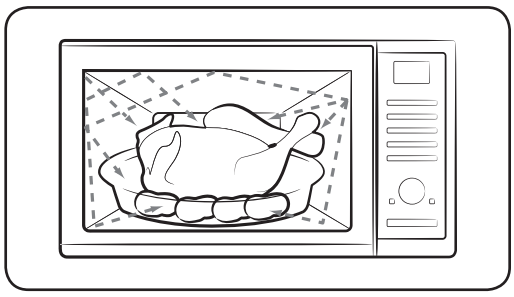
Oven use

How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

⚠ CAUTION

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 23 2015-03-04 11:28:16

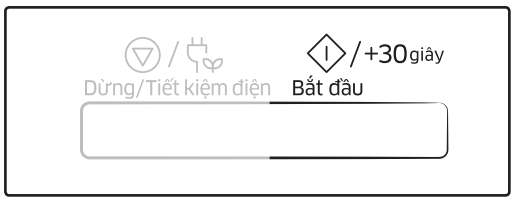
Oven use

Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 79-84.

NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.



Open the oven door by pulling the handle on the upper side of the door.
Place a glass of water on the turntable.
Close the door

Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times.

Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

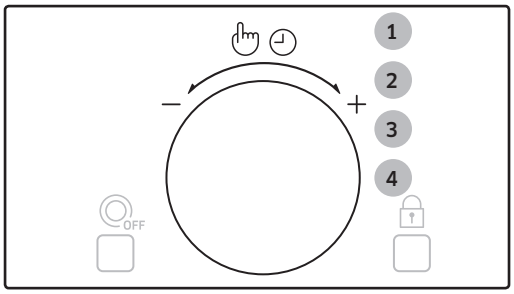
Setting the time

When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

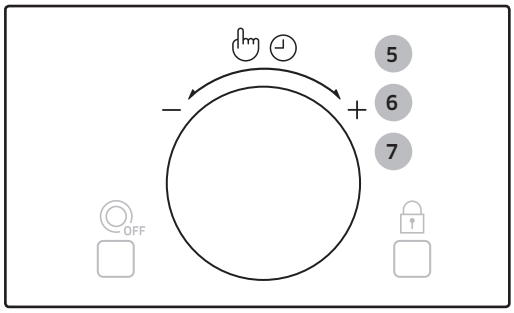
NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. Press the **Multi Function Selector Dial**.
2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set time display type. (12H or 24H)
3. Press the **Multi Function Selector Dial** to complete the setup.
4. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the hour.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 24 2015-03-04 11:28:16



5. Press the **Multi Function Selector Dial**.
6. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the minute.
7. When the right time is displayed, press the **Multi Function Selector Dial** to start the clock.
   Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

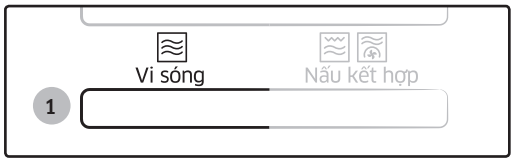
Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

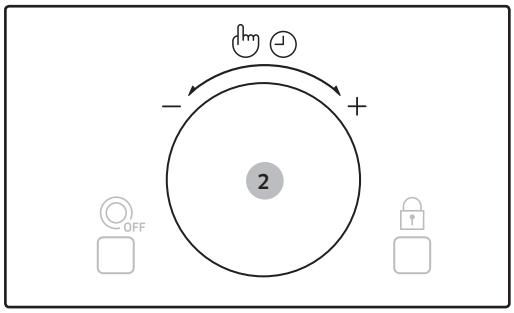
⚠ CAUTION

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.



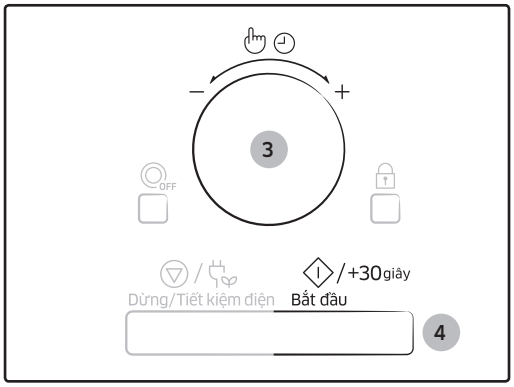
1. Press the **Microwave** button.
   Result: The following indications are displayed:
   (microwave mode)



2. Turn the **Multi Function Selector Dial** until the appropriate power level is displayed.
   At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.
   - If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 25 2015-03-04 11:28:16

Oven use



3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   Result: The cooking time is displayed.
4. Press the **START/+30s** button.
   Result: Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity.
You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

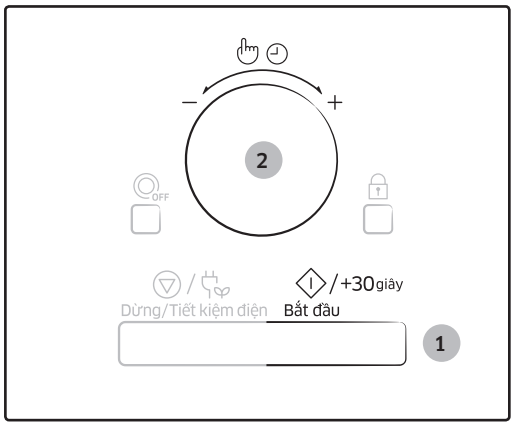
If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 26 2015-03-04 11:28:16

Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



Method 1

To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.

Method 2

Just turning **Multi Function Selector Dial** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

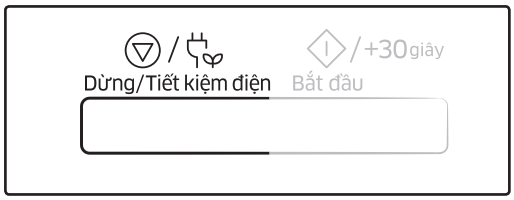
To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the **STOP/ECO** button once. Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **START/+30s** button.
Completely	Completely : Press the **STOP/ECO** button once. Result: Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 27 2015-03-04 11:28:16

Oven use

Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button.
  Result: Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

NOTE

Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

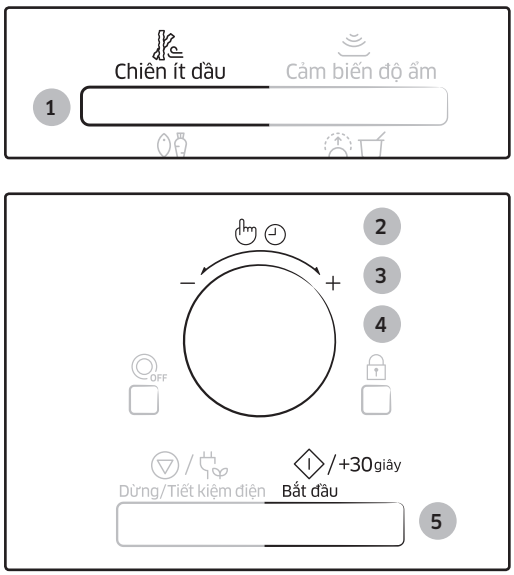
MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 28 2015-03-04 11:28:17

Using the slim fry cook features

The 12 **Slim Fry** cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the slim fry cook category by press the **Slim Fry** button.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

NOTE

- ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Press the **Slim Fry** button.
2. Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**.
   1) Potatoes/Vegetables
   2) Seafood
   3) Chicken
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
   At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
4. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
5. Press the **START/+30s** button.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 29 2015-03-04 11:28:17

Oven use

Slim fry guide

The following table presents the 12 **Slim Fry** auto programmes for frying. It contains its quantities and appropriate instructions. You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results. Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.

1. Potatoes/Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Frozen Oven Chips	300-350 g 450-500 g	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
1-2 Frozen Potato Croquettes	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
1-3 Homemade French Fries	300-350 g 450-500 g	Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10 x 10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
1-4 Potato Wedges	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. Stand for 1-3 minutes.
1-5 Frozen Onion Rings	100-150 g 200-250 g	Put frozen breaded onion rings or frozen breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 30 2015-03-04 11:28:17

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-6 Sliced Courgettes	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.

2. Seafood

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Frozen Prawns	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen breaded prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Fish Cutlets	200-250 g 300-350 g	Distribute breaded fish cutlets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Frozen Fried Squids	100-150 g 200-250 g	Distribute breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Chicken

Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 Frozen Chicken Nuggets	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
3-2 Chicken Drumsticks	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-3 minutes.
3-3 Chicken Wings	200-250 g 300-350 g	Weigh chicken wings and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-2 minutes.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 31 2015-03-04 11:28:17

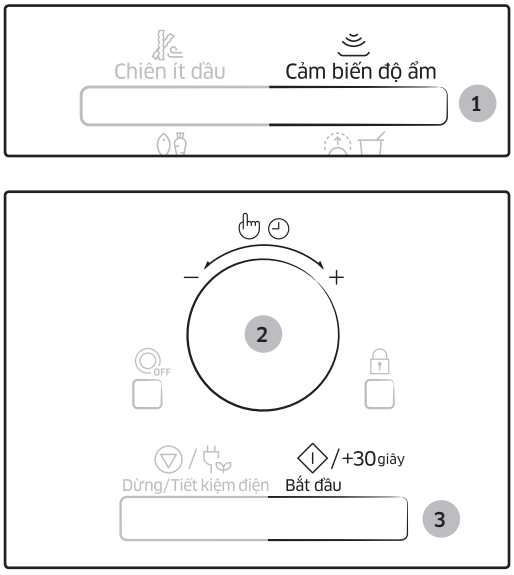
Oven use

Using the sensor cook features

The 8 **Sensor Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by turning the **Multi Function Selector Dial**.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

NOTE

Use only dishes that are microwave-safe.



1. Press the **Sensor** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
3. Press the **START/+30s** button.
   Result: Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

NOTE

Use only recipients that are microwave-safe

NOTE

If the inside temperature is over the 60 °C, cooling fan will operate for 3 minutes. You can't use **Sensor** button temporarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 32 2015-03-04 11:28:17

Sensor cook guide

The following table presents 8 Sensor Cook programmes. It contains its recommended weight range per item after cooking and appropriate instructions. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

⚠ CAUTION

Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Drinks	150-250 g	Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids). Stand for 1-2 minutes.
2 Broccoli Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
3 Sliced Carrots	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 33 2015-03-04 11:28:17

Oven use

Code/Food	Serving Size	Instructions
4 Cauliflower Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as cauliflower florets and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
5 Jacket Potatoes	200-800 g	Rinse and clean potatoes, each 200 g. Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put in a circle on the turntable. Stand for 2-3 minutes.
6 Boiling Pasta	100-300 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.
7 Mini Ravioli	200-400 g	Put mini ravioli in a deep ceramic plate. Put plate in the centre of turntable. Cover with plastic lid. Stand for 2-3 minutes.
8 Chicken Pieces	400-700 g	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 2-3 minutes.

Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated.
  The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 34 2015-03-04 11:28:17

- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 35 2015-03-04 11:28:17

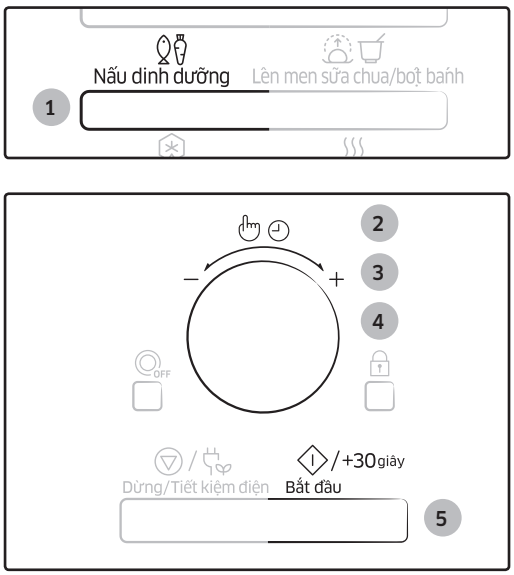
Oven use

Using the healthy cooking features

The 15 Healthy Cooking features provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the Multi Function Selector Dial.

⚠ CAUTION

Use only recipients that are microwave-safe.



Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Healthy Cooking** button.
2. Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**.
   1) Grain/Pasta
   2) Vegetables
   3) Poultry/Fish
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
4. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
5. Press the **START/+30s** button.
   Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 36 2015-03-04 11:28:18

Healthy cooking guide

The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 **Healthy Cooking** programmes. This is composed of Grain/Pasta(1), Vegetables(2) and Poultry/Fish(3).

⚠ CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

1. Grain/Pasta

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Brown Rice	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-3 Macaroni	100-150 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.

2. Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Green Beans	200-250 g 300-350 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 200-250 g and add 45 ml (3 tbsp) for 300-350 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Spinach	100-150 g 200-250 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Peeled Potatoes	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tbsp). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 37 2015-03-04 11:28:18

Oven use

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-4 Potatoes Gratin	400-450 g 800-850 g	Put the fresh potato gratin into a glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. Stand for 2-3 minutes.
2-5 Grilled Eggplants	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice eggplants. Brush with oil and spices. Put slices evenly on the high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue (The oven keeps operating if you do not turnover). Stand for 1-2 minutes.
2-6 Grilled Tomatoes	400-450 g 600-650 g	Rinse and clean tomatoes. Cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on the high rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Poultry/Fish

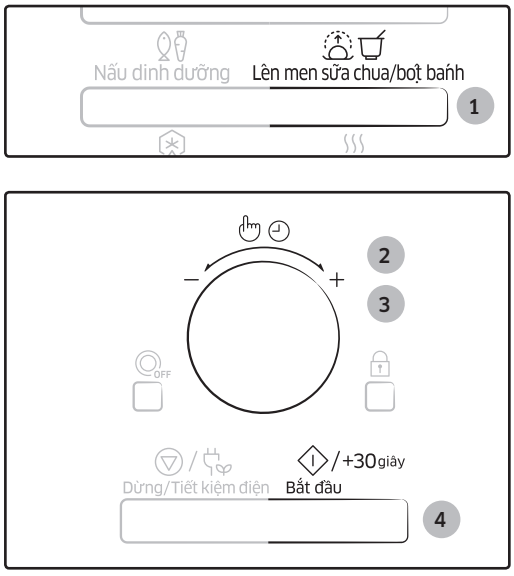
Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-2 Turkey Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse turkey breast and put on deep glass ovenware dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-3 Grilled Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-4 Grilled Fish Fillets	200-300 g 400-500 g	Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 1-2 minutes.
3-5 Grilled Salmon Steaks	200-250 g 300-350 g	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-6 Roast Fish	300-350 g 400-500 g	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 38 2015-03-04 11:28:18

Using the dough proof/yogurt features

The 5 **Dough Proof/Yogurt** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the dough proof/yogurt category by turning the **Multi Function Selector Dial** after press the **Dough Proof/Yogurt** button. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Dough Proof/Yogurt** button.
2. Select the Dough Proof or Yogurt and press the **Multi Function Selector Dial**.
   1) Dough proof
   2) Yogurt
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. You have to choose the number that you want to use for cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
4. Press the **START/+30s** button.

⚠ CAUTION

Turntable is not operating during yogurt cooking.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 39 2015-03-04 11:28:18

Oven use

Dough proof/yogurt guide

The following table presents how to use the auto programmes for rising yeast dough or homemade yogurt.

1. Dough Proof

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Pizza Dough	300-500 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-2 Cake Dough	500-800 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-3 Bread Dough	600-900 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

2. Homemade Yogurt

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Small Cups	500 g	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3, 5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.
2-2 Large Bowl	500 g	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3, 5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.

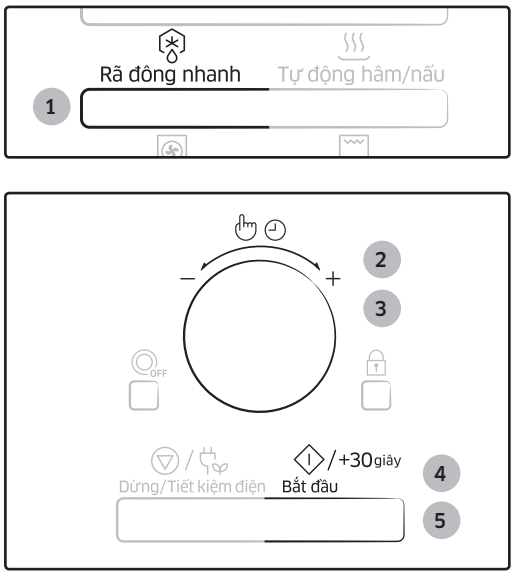
MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 40 2015-03-04 11:28:18

Using the power defrost features

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

NOTE

Use only containers that are microwave-safe.



Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Power Defrost** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
4. Press the **START/+30s** button.
   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.
   Result: When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 41 2015-03-04 11:28:18

Oven use

Power defrost guide

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread, cake and fruit on kitchen paper.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-90 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-90 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-80 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-60 minutes.
5 Fruit	100-600 g	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

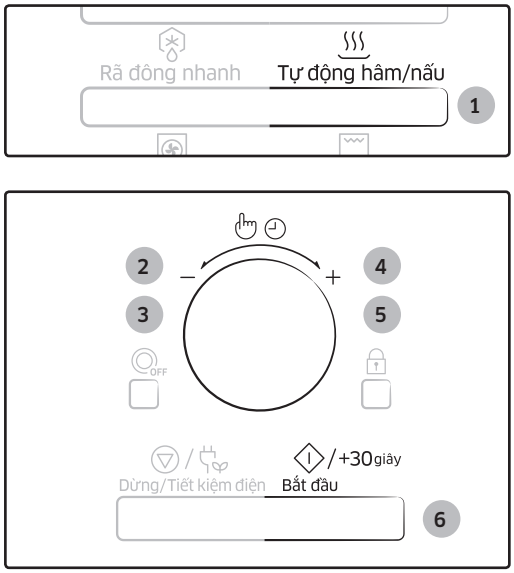
MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 42 2015-03-04 11:28:18

Using the auto reheat/cook features

The 6 **Auto Reheat/Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

⚠ CAUTION

Use only recipients that are microwave-safe.



Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Auto Reheat/Cook** button.
2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to select Cook category. (Auto Reheat or Auto Cook)
3. Select the Auto Reheat by pressing the **Multi Function Selector Dial**.
4. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
5. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
6. Press the **START/+30s** button.

   Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 43 2015-03-04 11:28:19

Oven use

Auto reheat/cook guide

The following table presents quantities and appropriate instructions for auto reheat and cook.

⚠ CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

1. Auto Reheat

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Ready Meal (Chilled)	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
1-2 Frozen Pizza	300-350 g 400-450 g	Put frozen pizza on the low rack.
1-3 Frozen Lasagne	400-450 g 600-650 g	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. Stand for 3-4 minutes.
1-4 Quiche (Chilled)	600-650 g	This program is suitable for refrigerated quiche. Remove a package and put on the dish. Place on turntable in oven. After cooking, stand for 1-2 minutes.

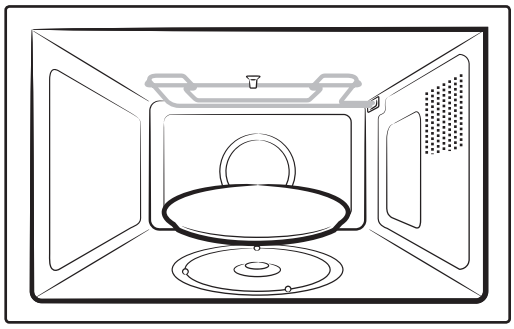
2. Auto Cook

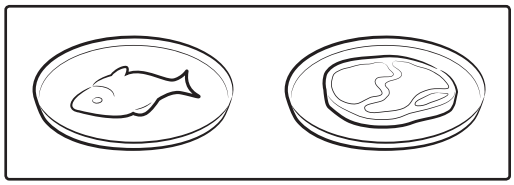
Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Roast Chicken	1100-1150 g 1200-1250 g	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 5 minutes.
2-2 Muffins	250-300 g	Pour dough into 6-8 paper or silicone cups for muffins (each 45 g) and set on low rack. Start programme (oven is preheating). After beep sounds insert rack with food.

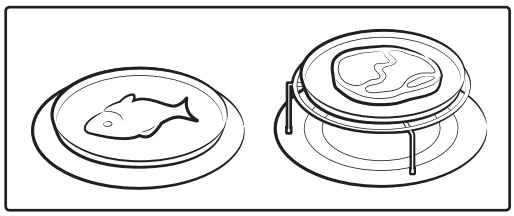
MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 44 2015-03-04 11:28:19

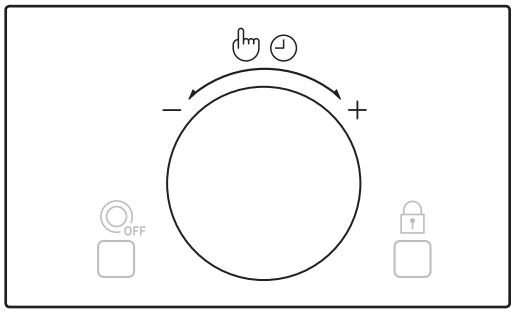
Using the crusty plate

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.









1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
3. Place the food on the crusty plate.
4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
5. Select the appropriate cooking time and power.
   (Refer to the table on the side)

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 45 2015-03-04 11:28:19

Oven use

⚠ CAUTION

Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

NOTE

Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

⚠ CAUTION

Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.

⚠ CAUTION

Never place the crusty plate in the oven without turntable.

NOTE

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

NOTE

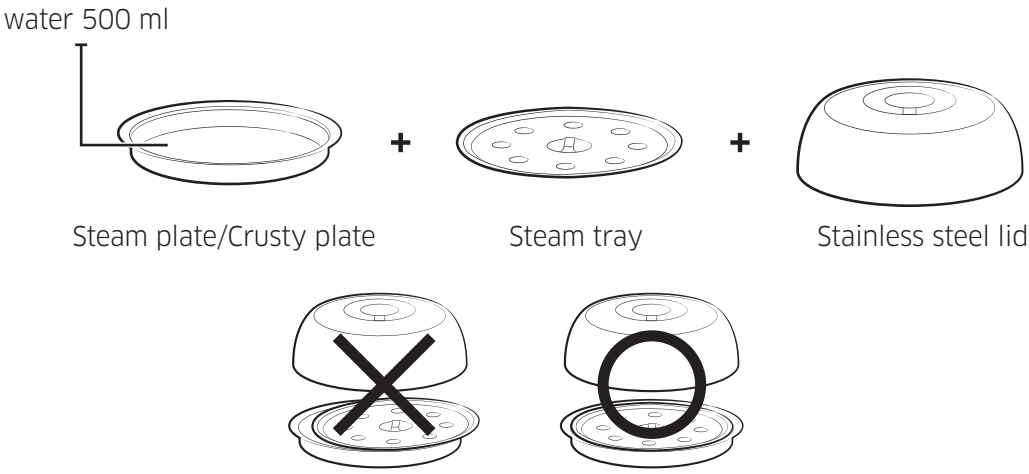
Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

⚠ CAUTION

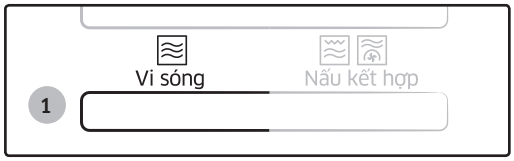
Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

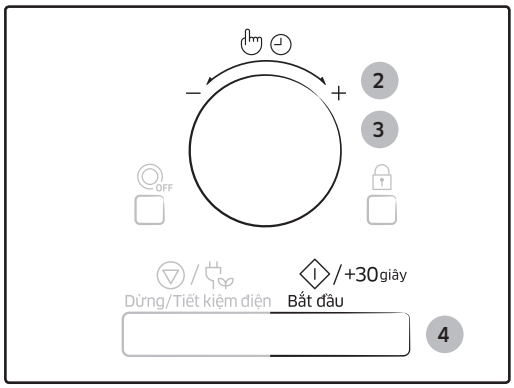
Using the manual steam cook function

You can Manual Steam Cook with Pro Steamer referring to the Manual Steam Cooking table on follwing pages. The following procedure explains how to manual steam cook.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the Pro Steamer (with food) in the centre of the turntable.
Then, close the door.



MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 46 2015-03-04 11:28:19





1. Press the **Microwave** Button.
   Result: The 900 W (maximum cooking power) indications are displayed.

2. Press the **Multi Function Selector Dial** when 900W is selected.
   (If the power is not 900W, set the 900W by turning the **Multi Function Selector Dial** again until the corresponding wattage is displayed.)
3. Select the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial** as required. Set the cooking time referring to the cooking time in the Manual Steam Cooking Guide on the following page.
4. Press the **START/+30s** button.
   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
   1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
   3) The current time is displayed again.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 47 2015-03-04 11:28:20

Oven use

⚠ CAUTION

- Never use this Pro Steamer with a different product or model.
  It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside. When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use. If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- Make sure you install the cover onto the pro Steamer so that it fits into the Steam plate/Crusty plate. The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

NOTE

How to clean the Steam plate/Crusty plate

Clean the Steam plate/Crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

NOTE

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

NOTE

Please note

The Steam plate/Crusty plate is not dishwasher-safe.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 48 2015-03-04 11:28:20

Pour 500 ml cold water into the steam plate of Pro Steamer. Put the steam tray into the plate, add food on tray and cover with stainless steel lid. Put Pro Steamer on the turntable. The cooking time depends on size, thickness and type of food. When steaming thin slices or small pieces we recommend to reduce the time. When steaming thick slices or big sized pieces of food you can add time. Use the power levels and times in this table as a guide lines for steam cooking.

Fresh food	Portion (g)	Cold water (ml)	Power (W)	Time (min.)	Instructions
Broccoli florets	400	500	900	12-18	Rinse and clean broccoli. Cut into similar sized florets. Put florets evenly on steam tray.
Carrots	400	500	900	15-20	Rinse and clean carrots and cut into even slices. Distribute slices on steam tray.
Cauliflower whole	600	500	900	20-25	Clean whole cauliflower and set on steam tray.
Corn on the cob	400 (2 pcs)	500	900	23-28	Rinse and clean corn on the cobs. Put corn on the cobs side by side on steam tray.
Courgettes	400	500	900	10-15	Rinse courgettes and cut them into similar slices. Distribute evenly on steam tray.
Frozen mixed vegetables	400	500	900	18-23	Distribute frozen mixed vegetables (-18 ºC) e.g. broccoli, cauliflower, sliced carrots evenly on steam tray.
Potatoes (Small)	500	500	900	25-30	Rinse and clean potatoes and pierce skin with a fork. Set whole potatoes evenly on steam tray.
Apples	800 (4 apples)	500	900	15-20	Rinse and core apples. Put apples upright side by side on steam tray.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 49 2015-03-04 11:28:20

Oven use

Fresh food	Portion (g)	Cold water (ml)	Power (W)	Time (min.)	Instructions
Eggs	4-6 eggs	500	900	15-20	Pierce 4-6 fresh eggs (size M) and set them in the small cavities of steam tray. After steaming keep standing covered for 2-5 minutes.
Blue prawns	250 (5-6 pcs)	500	900	10-15	Sprinkle blue prawns with 1-2 tablespoons lemon juice. Put them evenly on steam tray.
Fish fillets (Cod fish, Rose-fish)	500 (2-3 pcs)	500	900	12-17	Sprinkle fish fillets with 1-2 tablespoons lemon juice and add herbs and spices (e.g. rosemary). Put fillets evenly on steam tray.
Chicken breast fillets	400 (2 fillets)	500	900	20-25	Rinse and clean the chicken breast fillets. Put chicken breast fillets side by side on steam tray.

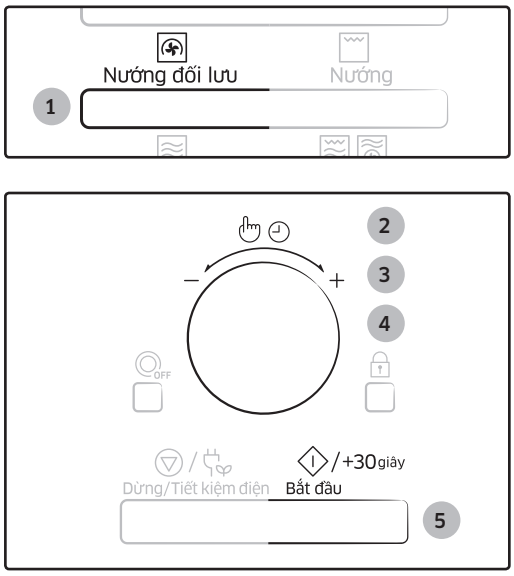
MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 50 2015-03-04 11:28:20

Convection

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Check that the heating element is in the horizontal position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.



1. Press the **Convection** button.
   Result: The following indications are displayed:
   (convection mode)
   180 °C (temperature)
2. Set the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   (Temperature : 40~200 °C, 10 °C interval)
   - If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
3. Press the **Multi Function Selector Dial**.
4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   (If you want to preheat the oven, select " : 0")
5. Press the **START/+30s** button.
   Result: Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

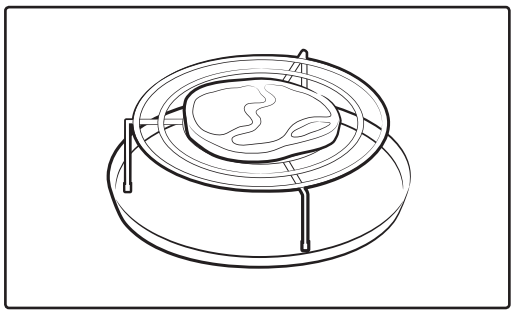
MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 51 2015-03-04 11:28:20

Oven use

Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.



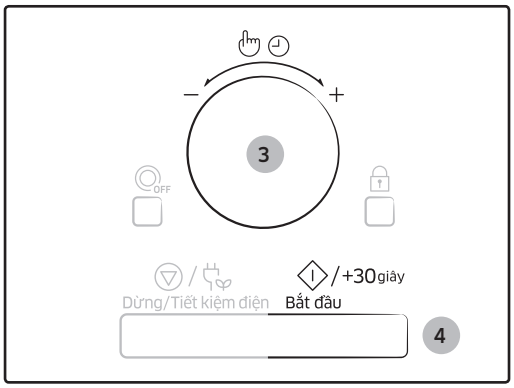
1. Open the door and place the food on the rack.

2. Press the **Grill** button.

Result: The following indications are displayed:

(grill mode)

- You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by turning the **Multi Function Selector Dial**.

- The maximum grilling time is 60 minutes.

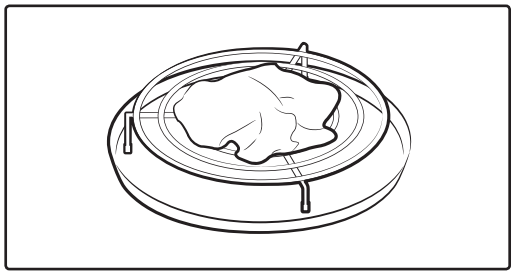
4. Press the **START/+30s** button.

Result: Grilling starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 52 2015-03-04 11:28:21

Choosing the accessories



Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.
Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.
If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

⚠ CAUTION

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 59-60.

Combining microwaves and grill

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

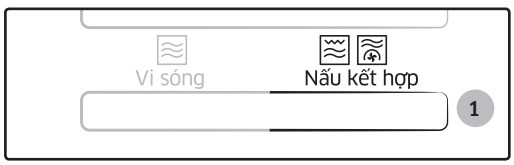
⚠ CAUTION

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

⚠ CAUTION

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

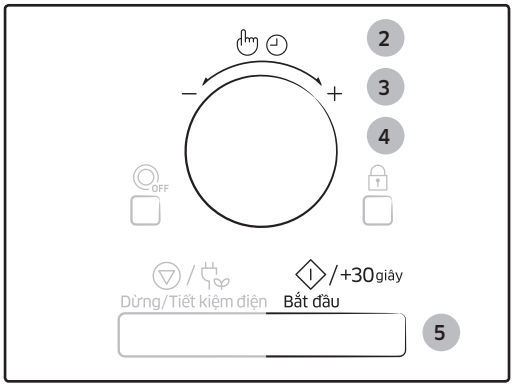
Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.



1. Press the **Combi** button.
Result: The following indications are displayed:
Cb - 1 (Microwave + Grill)

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 53 2015-03-04 11:28:21

Oven use



2. Make the display indicating Cb-1, and then press the **Multi Function Selector Dial**.

Result: The following indications are displayed:

(microwave & grill combi mode)

600 W (output power)

3. Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.

- You cannot set the temperature of the grill.
- If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.

- The maximum cooking time is 60 minutes.

5. Press the **START/+30s** button.

Result: Combination cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 54 2015-03-04 11:28:21

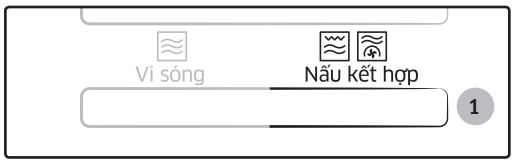
Combining microwaves and convection

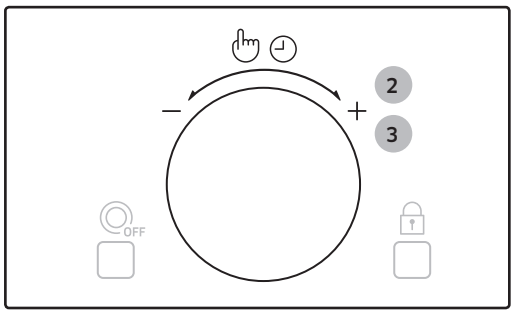
Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.
Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

⚠ CAUTION

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.





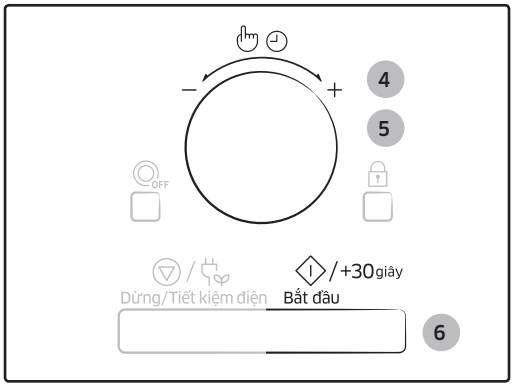
⚠ CAUTION

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can get better cooking and browning, if you use the low rack.
Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

1. Press the **Combi** button.
   Result: The following indications are displayed:
   Cb-1 (Microwave + Grill)
2. Make the display indicating Cb-2 (Microwave + Convection) by turning the **Multi Function Selector Dial**, and then press the **Multi Function Selector Dial**.
3. Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.
   - If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default : 180 °C)

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 55 2015-03-04 11:28:21

Oven use



4. Select the appropriate temperature by turning the **Multi Function Selector Dial** (Temperature : 200~40 ℃). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.

- If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

Result: The following indications are displayed:

(microwave & convection combi mode)
600 W (output power)
180 ℃ (temperature)

5. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.

- The maximum cooking time is 60 minutes.

6. Press the **START/+30s** button.

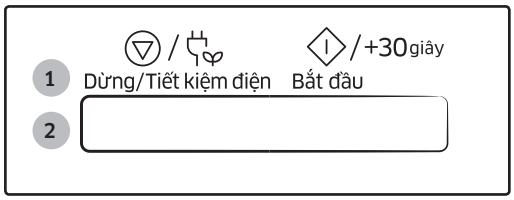
Result: Combination cooking starts. The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 56 2015-03-04 11:28:22

Switching the beeper off

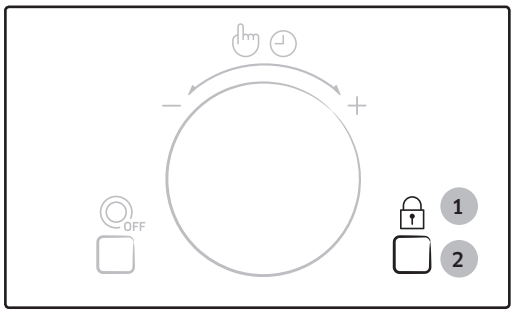
You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time.
   Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.
2. To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time.
   Result: The oven operates normally.

Using the child lock features

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



1. Press the **Child Lock** button for 3 second.
   Result:
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button for 3 second.
   Result: The oven can be used normally

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 57 2015-03-04 11:28:22

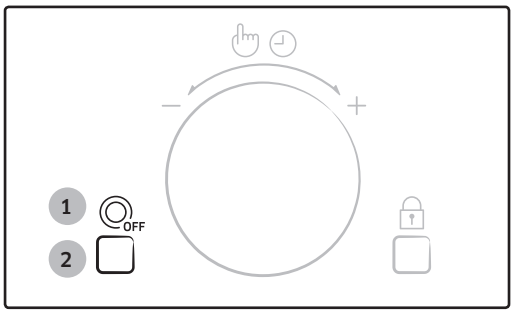
Oven use

Using the turntable on/off features

The **Turntable On/Off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

⚠ CAUTION

The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even.
We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.



⚠ WARNING

Never operate the turntable without food in the oven.
Reason: This may cause fire or damage to the unit.

1. Press the **Turntable On/Off** button during setting Microwave, Grill, Convection, Preheat and Combi function.
   - It is not available with pre-programmed function or before press the Microwave, Grill, Convection, Preheat and Combi button.

   Result: Turntable on/off symbol appears on the display, the turntable will not rotate during the cooking.

   OFF (Turntable off mode)
2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** button again.
   Result: Turntable on/off symbol disappears on the display, the turntable will rotate.

NOTE

This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 58 2015-03-04 11:28:22

Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 59 2015-03-04 11:28:23

Cookware guide

Cookware	Microwave-safe	Comments
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 60 2015-03-04 11:28:23

Cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 61 2015-03-04 11:28:23

Cooking guide

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 62 2015-03-04 11:28:23

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (5-6 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Egg plants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 63 2015-03-04 11:28:23

Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Mushrooms	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Serve after 3 minutes standing.		
Potatoes	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.		
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 64 2015-03-04 11:28:23

Cooking guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter. Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing.		
Instant Noodle	1 Small pack (80 g) 1 Big pack (120 g)	900 W	7-7½ 9-9½
	Instructions Use a glass pyrex bowl. Put the noodle and add room temperature 350 ml water in bowl. Cook covered with wrap and pierce at several times. After cooking, drain water and mix instant noodle spices.		

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 65 2015-03-04 11:28:23

Cooking guide

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 66 2015-03-04 11:28:23

Reheating baby food

Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing.		
Soup (Chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.		

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 67 2015-03-04 11:28:23

Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5 5½-6½ 6½-7½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		
Cheese Fondue Ready-to-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing.		

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 68 2015-03-04 11:28:23

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 69 2015-03-04 11:28:23

Cooking guide

Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Pork Steaks	250 g	180 W	7-8
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.		

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 70 2015-03-04 11:28:23

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14-15
Whole Chicken	1200 g	180 W	32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-60 minutes standing.		
Fish			
Fish Fillets	200 g	180 W	6-7
Whole Fish	400 g	180 W	11-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10-25 minutes standing.		
Fruits			
Berries	300 g	180 W	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.		
Bread			
Bread Rolls	2 pcs	180 W	1-1½
(each ca. 50 g)	4 pcs		2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
German bread	500 g	180 W	7-9
(Wheat + Rye Flour)	**Instructions** Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.		

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 71 2015-03-04 11:28:23

Cooking guide

Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Microwave + Grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 72 2015-03-04 11:28:23

Grill guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	4-4½	3-4
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	6-8	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	5½-7½	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	6-8	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	12-14	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/ Vegetables (Chilled)	450 g	450 W + Grill	11-13	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	9-11
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 73 2015-03-04 11:28:24

Cooking guide

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	22-23	21-22
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put the chicken on the low rack. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	6-8	7-8
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Plantain	1 ea (200 g)	1 step 450 W + Grill 2 step Grill	7-7½	4-5
	Instructions peel and slice plantain 1cm thick and put on the crusty plate with grill rack. Brush all sides with oil. If plantain becomes soft, reduce time 1-2 minute soft type. Stand for 1-2 minutes.			
Yam	200 g	450 W + Grill	11-11½	-
	Instructions Peel and slice yam 1.5 cm thick and put on the crusty plate and brush all sides with oil. Put ont the high rack and cook. Stand for 1-2 minutes.			

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 74 2015-03-04 11:28:24

Convection

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:

All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

Microwave + Convection

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:

Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:

All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 75 2015-03-04 11:28:24

Cooking guide

Convection guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Pizza Frozen Pizza (Ready baked)	300-400 g	1 step 300 W + 200 °C 2 step Convt. 180 °C	7-9	5-6
	Instructions Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
Pasta Frozen Lasagne	400 g	1 step 450 W + 200 °C 2 step Convt. 200 °C	16-18	3-4
	Instructions Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Meat Roast Beef/Roast Lamb (Medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Instructions Brush beef/lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.			
Roast Chicken	1000-1100 g	1 step 450 W + 200 °C 2 step 450 W + Grill	20-22	22-23½
	Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.			

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 76 2015-03-04 11:28:24

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread				
Fresh Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Instructions Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand for 2-3 minutes.			
Garlic Bread (Chilled, Prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Instructions Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
Cake				
Marble Cake (Fresh Dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-
	Instructions Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.			
Small Cakes (Fresh Dough)	10 x 28 g	Only 160 °C	31-34	-
	Instructions Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on baking tray on the low rack. After baking stand for 5 minutes.			
Cookies (Fresh Dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-
	Instructions Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.			
Frozen Cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Instructions Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.			

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 77 2015-03-04 11:28:24

Cooking guide

Tips and tricks

Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

Melting chocolate

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 78 2015-03-04 11:28:24

Troubleshooting

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 79 2015-03-04 11:28:24

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 80 2015-03-04 11:28:24

Problem	Cause	Action
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the **Cancel** button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the **Start** button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 81 2015-03-04 11:28:24

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
There is steam through a crack in the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30sec button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30sec button when it was not operating.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 82 2015-03-04 11:28:24

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 83 2015-03-04 11:28:24

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

NOTE

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.

Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 84 2015-03-04 11:28:24

Information codes

Check code	Cause	Action
C-10	Cooking sensor is needed to check.	Press the Stop/Cancle button and operate again. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
C-20	Temperature sensor is needed to check.	
C-21	Temperature sensor detect higher temperature than setting temperature.	Turn off the microwave oven for cooling the product and then try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 85 2015-03-04 11:28:24

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MC32J7055H*
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside (Include Handle) Oven cavity	 523 x 309 x 506 mm 373 x 233 x 370 mm
Volume	32 liter
Weight Net	 20.0 kg approx.

MC32J7055HT_SV_DE68-04319L-00_EN.indd 86 2015-03-04 11:28:24

Memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300	
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	+95-01-2399-888	
SRI LANKA	94117540540	

DE68-04319L-00